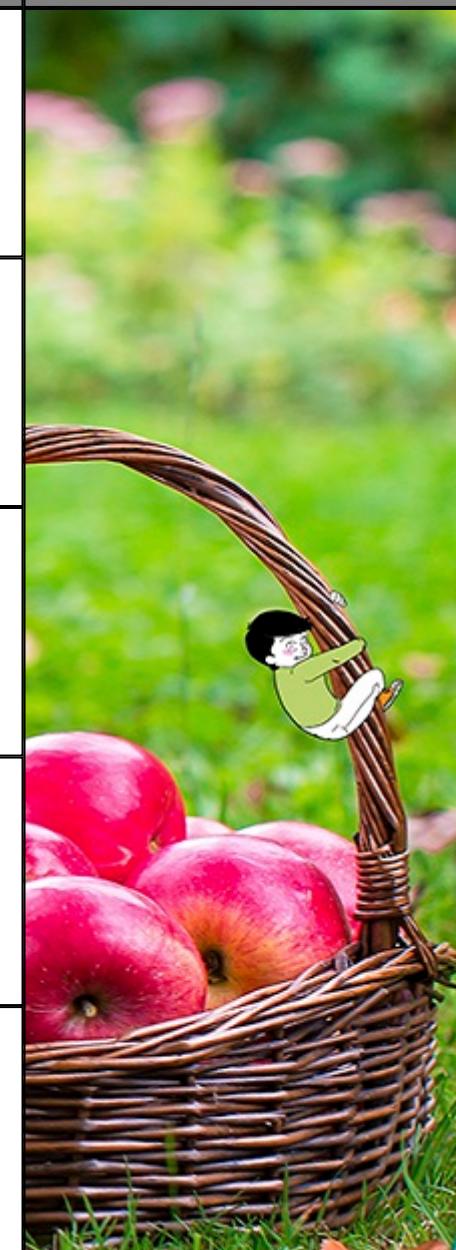


CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu



	Lundi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc - Sauce diable /Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Cantal AOP Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Ayguées </p>
	Mardi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin Carottes Ce2 Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees Poire</p>
	Mercredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron Dahl de lentilles corail Bio Riz de Camargue IGP pilaf Tomme blanche Liégeois vanille</p>
	Jeudi	<p>Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards Rôti de dinde - Sauce aux épices /Oeufs durs - Sauce Béchamel Petits pois CE2 Suisse fruité Kiwi Bio </p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Gouda Bio Compote fraîche pomme Bio ananas </p>



*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.*

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Goûters



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

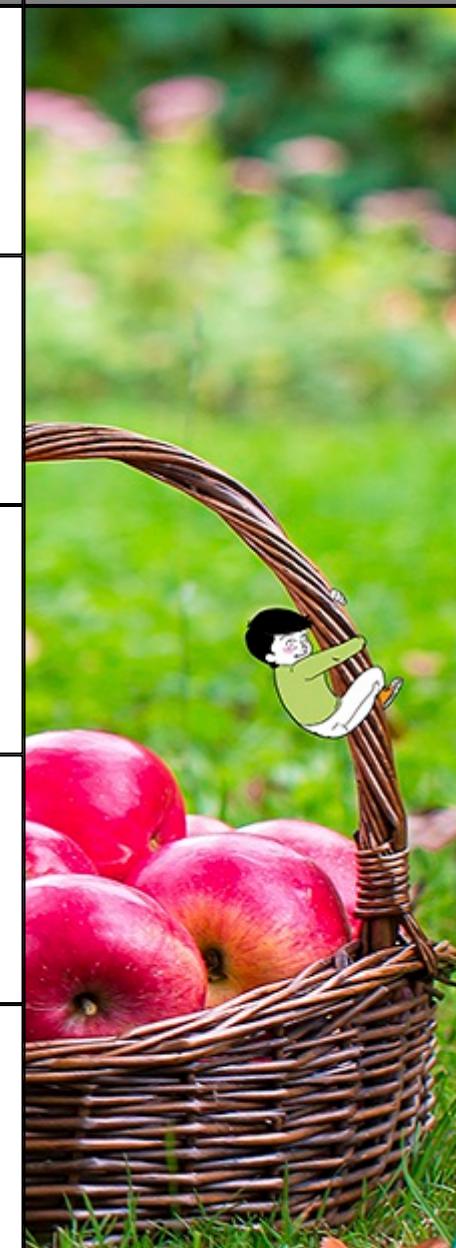
Biscuit roulé à la confiture de fraise
Yaourt nature

Pain
Petit moulé nature

Gaufrette à la vanille
Yaourt nature

Compote pomme
Madeleine

Barre bretonne
Fruit de saison



*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.*