

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 26/10/2026 au 30/10/2026

Menu



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de lentilles
Coquillettes Bio
 Suisse fruité
 Poire

Mardi

Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette
 Rôti de dinde CE2 - Sauce tomate
 /Quenelle nature - Sauce tomate
 Gratin de poireaux
 Cantal AOP
 Crème dessert à la vanille

Mercredi

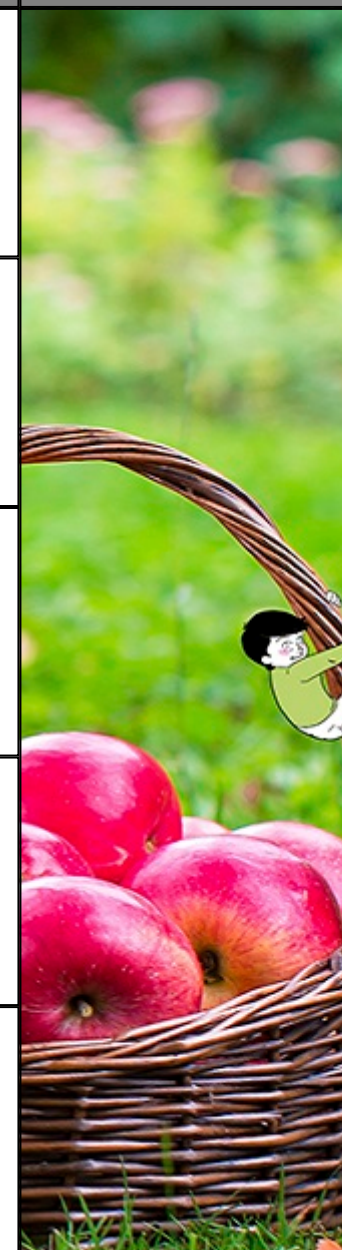
Salade verte - Vinaigrette aux oignons rouges
 Pain burger - Escalope de poulet - , ketchup
 /Pain burger - Cordon végétal - , ketchup
 Pommes de terre noisette
 Fromage fondu en tranche
Banane Bio

Jeudi

Endives - Vinaigrette aux agrumes
 Filet de Poisson pané MSC
Haricots verts Bio persillés
Vache qui rit Bio
 Flan pâtissier façon pasteis de nata

Vendredi

Gaspacho
 Batonnet pané de mozzarella - , ketchup
 Purée de pommes de terre et potiron
 Verre de **lait Bio**
 Gâteau au yaourt vert du chef



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 26/10/2026 au 30/10/2026

Goûters



Lundi

Compote pomme
Palmier

Mardi

Yaourt nature
Moelleux au chocolat

Mercredi

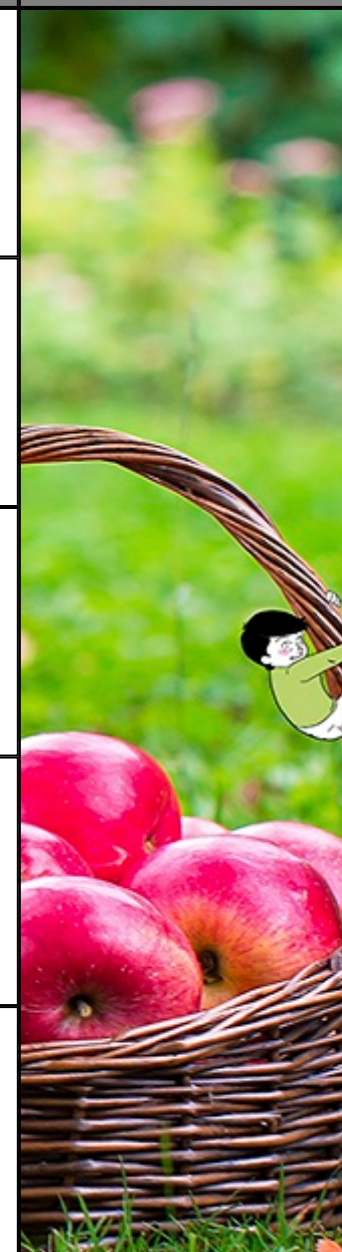
Cake marbré
Compote pomme

Jeudi

Fruit de saison
Palet pur beurre

Vendredi

Pain au lait
Barre de chocolat



*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.*