

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel  
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes  
Dahl de **lentilles Bio**  
Riz de Camargue IGP pilaf  
**Bleu du Vercors AOP** (régional)  
Liégeois chocolat

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**  
Rôti de dinde - Sauce au jus  
/Omelette nature  
Petits pois CE2 au jus  
Yaourt nature BIO GAEC La Grange  
Pomme VER

Mercredi

Concombre - Vinaigrette  
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'estragon  
**Haricots verts Bio** persillés  
Buchette lait mélange  
Cake du chef à la noix de coco

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'ail  
Brandade de colin MSC  
**Edam Bio**  
Banane

Vendredi



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel  
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Goûters



api

Lundi

Fruit de saison  
Biscuit roulé à la confiture de fraise

Mardi

Pain  
Petit moulé nature

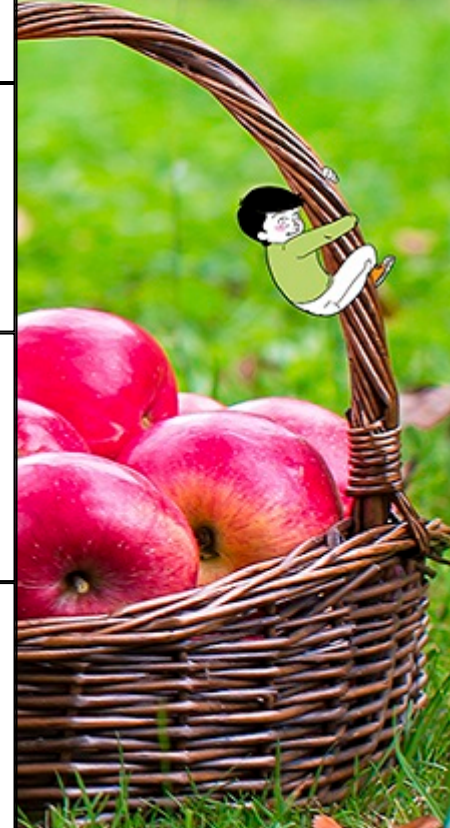
Mercredi

Yaourt nature  
Fruit de saison

Jeudi

Yaourt nature  
Gateau saveur citron

Vendredi



*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.*