

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu



Lundi

Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines
 Filet de lieu noir MSC tomaté au four 🐟
 Épinards à la Béchamel
 Fromage blanc
 Barre de chocolat

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette
 Bolognaise de légumes et pois chiche Bio 🌱
Semoule Bio 🌱
Mimolette Bio 🌱
 Crème dessert noisette HVE **au lait de la ferme Chambon** 🐄 🐟

Mercredi

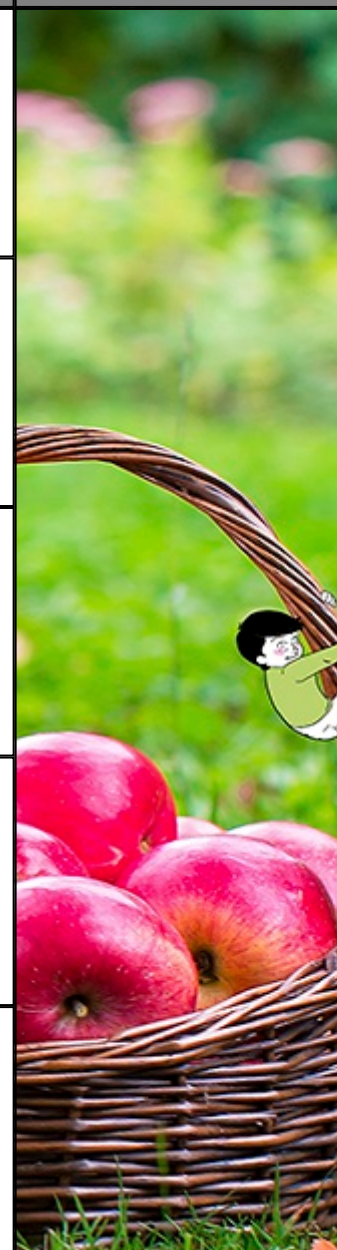
Salade verte - Vinaigrette basilic
 Boulettes au bœuf 🇫🇷 - Sauce Italienne
 /Boulettes végétariennes - Sauce Italienne
 Riz de Camargue IGP pilaf 🐟
Vache qui rit Bio 🌱
 Raisin blanc BIO

Jeudi

Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette
 Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce au curry doux
 /Gallettes végétarienne
 Chou fleur CE2 persillé 🐟
 Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Aygues** 🐄
Pomme Bio 🌱

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au balsamique
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🐟
 /Saucisse végétale (goût merguez)
Coquillettes Bio 🌱
 Bleu Charron HVE les 4 fermes 🐄
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille 🌱 🍷



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Goûters



Lundi

Petit beurre
Fruit de saison

Mardi

Pain
, confiture fraise

Mercredi

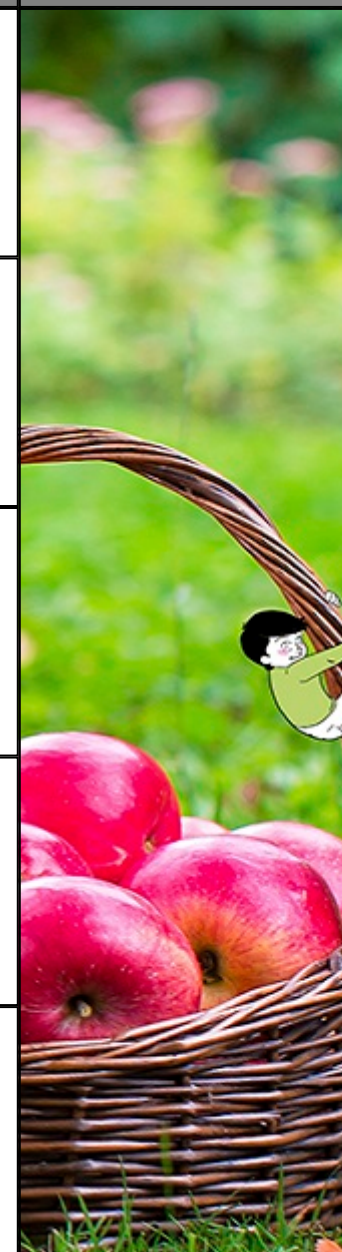
Cake aux fruits
Yaourt nature

Jeudi

Moelleux aux abricots
Compote pomme

Vendredi

Brioche
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.*