

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu



Lundi

Betteraves ^{Bio} - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Légumes couscous
Semoule Bio ^{Bio}
Brique de vache HVE les 4 fermes
Kiwi Bio ^{Bio}

Mardi

Salade de **coquillettes Bio**, œuf et emmental ^{Bio} - Vinaigrette
Nuggets de poulet pané
/Nuggets de maïs
Brocolis béchamel
Yaourt Bio nature ^{Bio}
Orange Bio ^{Bio}

Mercredi

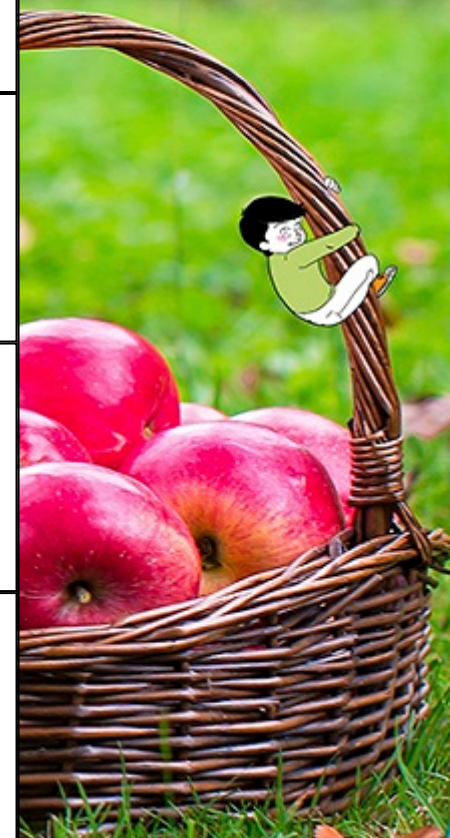
Potage de légumes verts (concentré)
Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym
Saint Paulin
Pomme Bio ^{Bio}

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique
Lasagnes au boeuf ^{FR}
/Lasagnes de légumes
Suisse sucré
Donuts

Vendredi

Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines
Rôti de porc issu de porc Label Rouge ^{FR}
/Saucisse végétale (façon chipo)
Carottes CE2 à l'ail ^{FR}
Saint Môret Bio ^{Bio}
Compote fraîche **pomme Bio** cannelle ^{Bio} ^{FR}



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Goûters



Lundi

Compote pomme
Speculoos

Mardi

Compote pomme
Barre bretonne

Mercredi

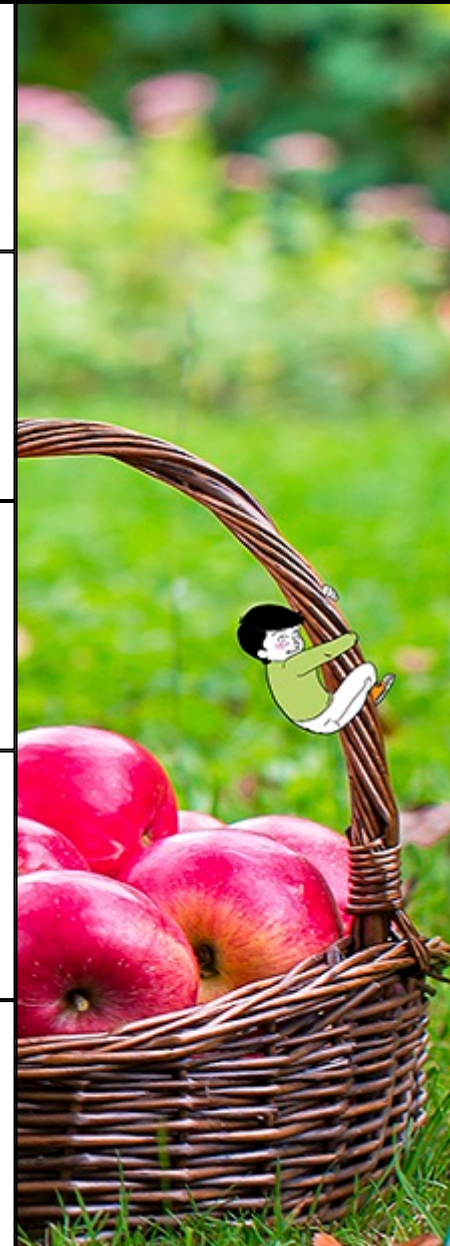
Biscuit roulé à la confiture de framboise
Compote pomme

Jeudi

Yaourt nature
Gaufrette à la vanille

Vendredi

Pain
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.