

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Menu



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
 Dahl de lentilles Bio
 Riz de Camargue IGP pilaf
 Yaourt arôme citron au lait de la ferme des Ayguees (régional)
 Kiwi Bio

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs, cornichons - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons
 /Émincé végétal au pois Bio - Sauce champignons
 Petits pois CE2 au jus
 Camembert Bio
 Pomme VER

Mercredi

Endives - Vinaigrette au miel
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce curcuma
 /Jambalaya aux légumes
 Semoule Bio
 Tomme noire IGP
 Crème dessert au chocolat

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagnes au boeuf
 /Lasagnes de légumes
 Vache qui rit Bio
 Banane Bio

Vendredi

Salade de pépinette, tomates et maïs - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC
 Chou fleur CE2 Béchamel
 Suisse fruité
 Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Goûters

api

Lundi

Compote pomme
Gaufrette au chocolat

Mardi

Pain au lait
Barre de chocolat

Mercredi

Fruit de saison
Cake aux fruits

Jeudi

Gateau saveur citron
Yaourt nature

Vendredi

Cake aux fruits
Lait nature

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.