

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
 Bolognaise de **lentilles Bio**
Coquillettes Bio
 Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Aiguees**
 Mandarine BIO

Mardi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux
 Boulettes au boeuf - Sauce tomate
 /Boulettes panées de blé façon thaï
Haricots verts Bio et pommes de terre
 Bournette du Vercors Bio
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

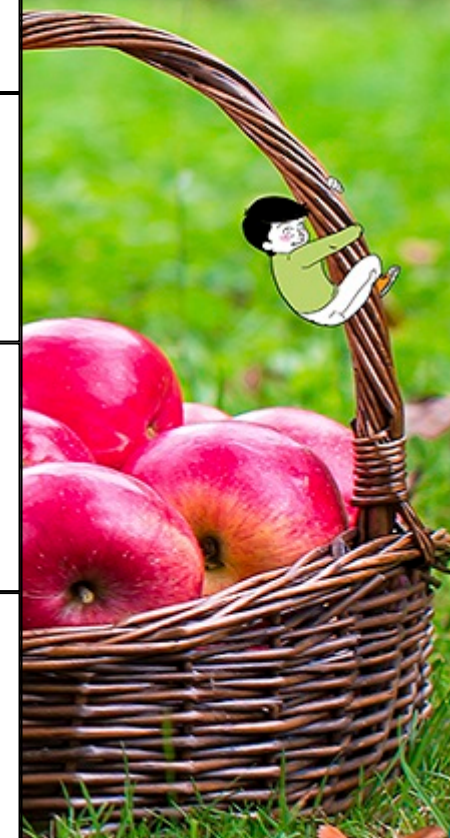
Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Emincé de cuisse de poulet - Façon couscous
 /Jambalaya aux légumes
Semoule Bio
 Coulommiers
 Liégeois vanille

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Pain burger - Escalope de poulet - , ketchup
 /Pain burger - Filet de Poisson pané MSC - , ketchup
 Pommes de terre noisette
 Fromage fondu en tranche
 Muffin du chef au pépite de chocolat

Vendredi

Falafel BIO et régional - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes
 Filet de saumon MSC - Sauce aneth
 /Poêlée végétarienne
 Carottes Ce2
 Cantal AOP
Kiwi Bio



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Goûters



Lundi

Fruit de saison
Gallettes bretonnes

Mardi

Barre bretonne
Compote pomme

Mercredi

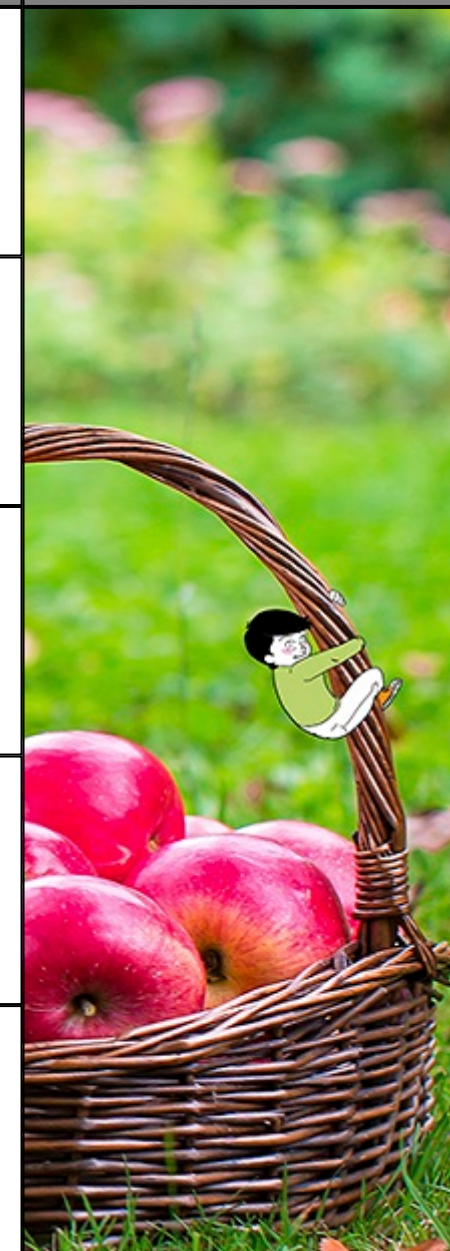
Madeleine
Fruit de saison

Jeudi

Moelleux au chocolat
Compote pomme

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.