CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menu
Lundi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Paupiette au veau FR - Sauce paprika /Quenelle nature - Sauce paprika **Haricots verts Bio** persillés **Edam Bio** **Kiwi Bio**
Mardi	**Rosette Label Rouge** /Terrine de légumes Filet de limande MSC - Sauce citron **Fusilli Bio** Pont l'Evêque AOP Pomme VER
Mercredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette balsamique Saucisse de porc CE2 /Saucisse végétale (goût merguez) Mélange de **lentilles Bio** et carottes Suisse fruité Kaki
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'orange Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Ayguees** **Banane Bio**
Vendredi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette Sauté de boeuf - Façon Strogonoff /Galettes végétarienne Gratin de chou fleur CE2 béchamel Brique de vache HVE les 4 fermes Compote fraîche **pomme Bio** vanille



Bio Origine France Produit labellisé **Régional** Plat signature

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Goûters
Lundi	Compote pomme Moelleux au chocolat
Mardi	Brioche , confiture fraise
Mercredi	Compote pomme Gaufre liégeoise
Jeudi	Yaourt nature Cake aux fruits
Vendredi	Pain au lait Barre de chocolat



Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.