

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 04/05/2026 au 08/05/2026


Menu

api




Lundi

Radis rose - , beurre
Ravioli végétarien BIO sauce à la provençale
Yaourt aromatisé
Gaufre liégeoise



Mardi

Concombre - Vinaigrette balsamique
Filet de lieu noir MSC tomates au four 🇫🇷
Épinards à la Béchamel
Camembert Bio 
Beignet chocolat noisette

Mercredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Lasagnes au boeuf 🇫🇷
/Lasagnes de légumes
Gouda Bio 
Banane 

Jeudi

Tomates - Vinaigrette au balsamique
Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷🇫🇷 - Sauce au thym
/Émincé végétal au **pois Bio**  - Sauce au thym
Purée de pommes de terre du Chef
Brique de vache HVE les 4 fermes
Banane 

Vendredi



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

Goûters



api

Lundi

Compote pomme
Madeleine

Mardi

Verre de lait
Barre bretonne

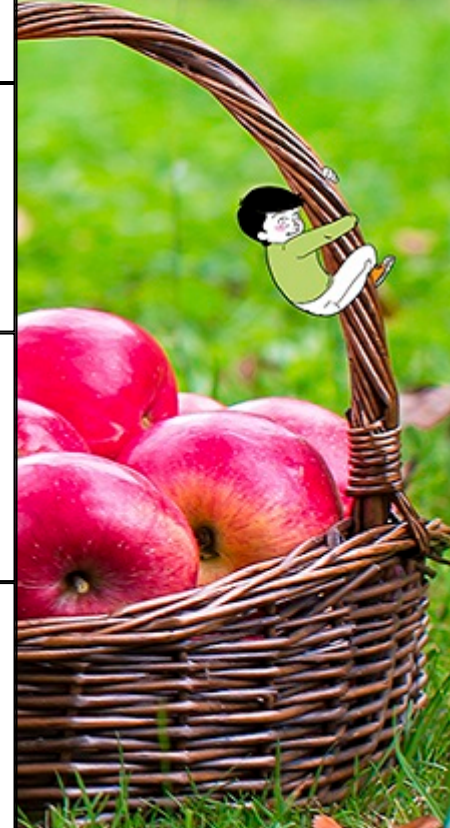
Mercredi

Gaufre liégeoise
Compote pomme

Jeudi

Yaourt nature
Speculoos

Vendredi



*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.*