

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu



Lundi

Crêpe au fromage
 Paupiette de dinde - Sauce au jus
 /Quenelle nature - Sauce tomate
 Chou fleur CE2 persillé
Vache qui rit Bio
 Melon

Mardi

Concombre - Vinaigrette au fromage ail et fines herbe
 Filet de Poisson pané MSC
 Petits pois CE2 au bouillon
 Brique de vache HVE les 4 fermes
 Éclair au chocolat

Mercredi

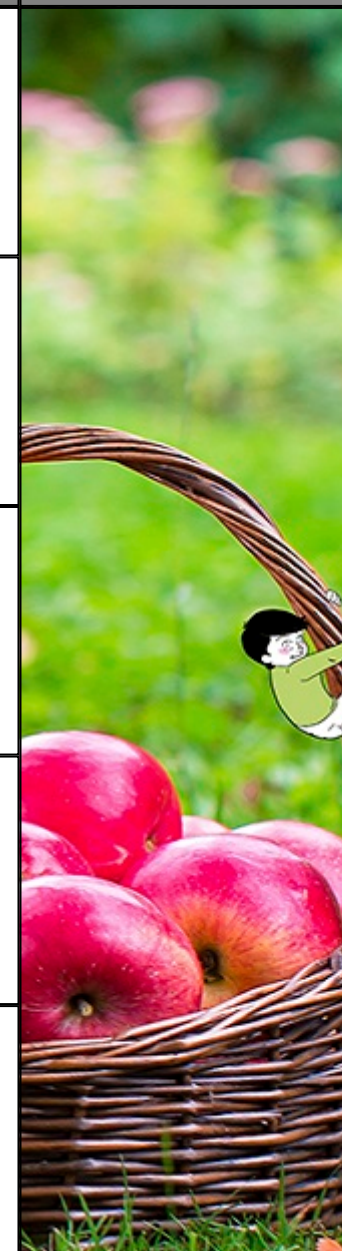
Salade de **fusilli Bio** méridionale - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce à l'indienne
 /Falafels
 Carottes Ce2 persillées
 Suisse fruité
Banane Bio

Jeudi

Tarte à la tomate et moutarde du chef
 Sauté de **porc (régional)** - Sauce méridionale
 /Jambalaya aux légumes
Haricots verts Bio persillés
 Yaourt HVE GAEC La Belle étoile
 Raisin blanc

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au xérés
 Omelette du chef au fromage
 Mélange de blé et ratatouille
 Saint Nectaire AOP
 Compote fraîche **pomme Bio**



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Goûters



Lundi

Gaufrette à la vanille
Yaourt nature

Mardi

Pain d'épices
Verre de lait

Mercredi

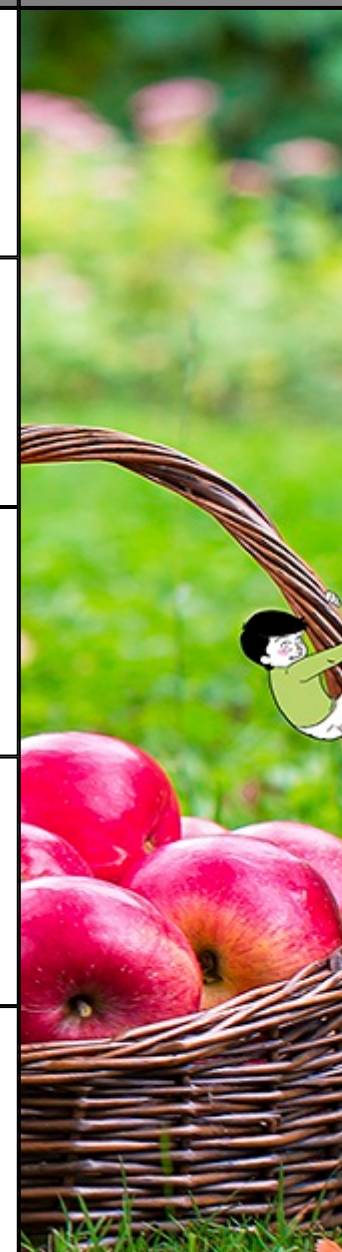
Cake aux fruits
Verre de lait

Jeudi

Biscuit
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.