

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Menu

api

Lundi

Salade verte - Vinaigrette à l'ail
Filet de limande MSC - Sauce à l'orange
Petits pois CE2 au jus
Brique de vache HVE les 4 fermes
Liégeois chocolat

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Rôti de dinde  - Sauce champignons
/Curry de carottes et pois chiche
Semoule Bio 
Bûche du pilat (régional) 
Poire

Mercredi

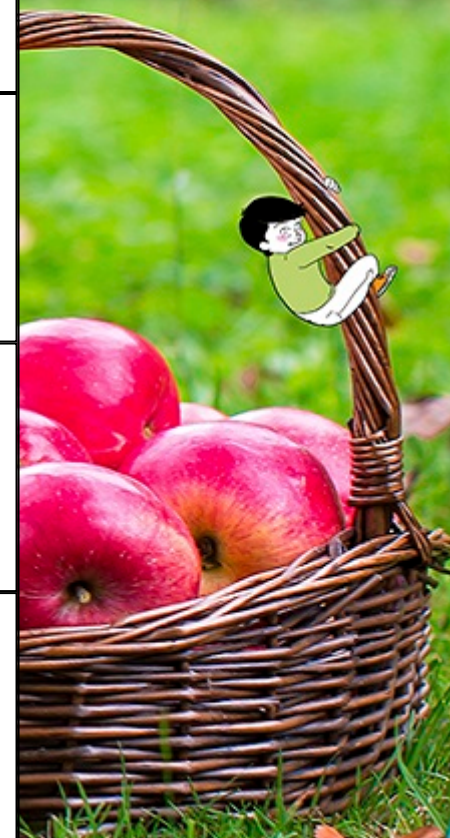
Feuilleté au chèvre
Filet de saumon MSC  - Sauce crustacés
Pommes pin
Bûche de Noël du chef
Clémentine

Jeudi

Mélange de **coquillettes Bio** et maïs  - Vinaigrette
Sauté de porc  - Sauce chorizo
/Falafels - Sauce paprika
Gratin de chou fleur CE2 béchamel 
Yaourt Bio nature 
Compote fraîche pomme Bio et coing

Vendredi

Potage de légumes (concentré)
Chili sin carne
Riz de Camargue IGP pilaf 
Cantal AOP 
Kiwi Bio 



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Goûters



Lundi

Gaufrette à la vanille
Fruit de saison

Mardi

Pain
Gouda

Mercredi

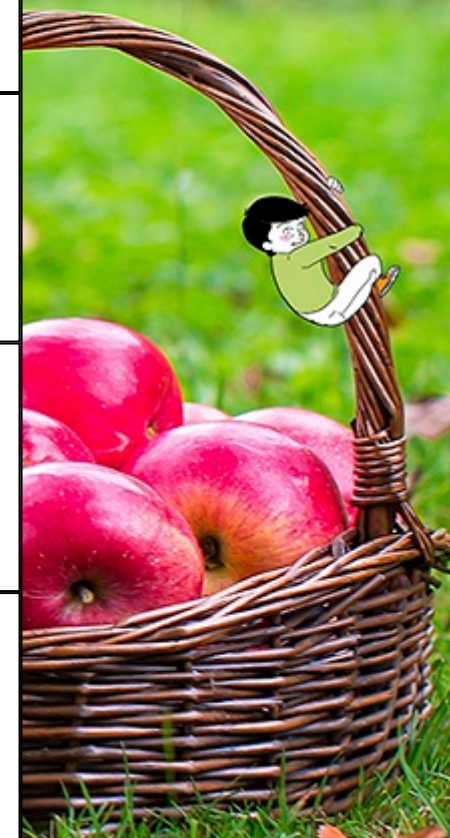
Compote pomme
Moelleux au chocolat

Jeudi

Fruit de saison
Biscuit roulé à la confiture de fraise

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.