

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu



Lundi

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
 Marmite de limande MSC - Sauce citron
Boulgour Bio
Vercorais (régional)
Kiwi Bio

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette
 Tortillas de pommes de terre à la piperade
Camembert Bio
 Crème dessert au caramel

Mercredi

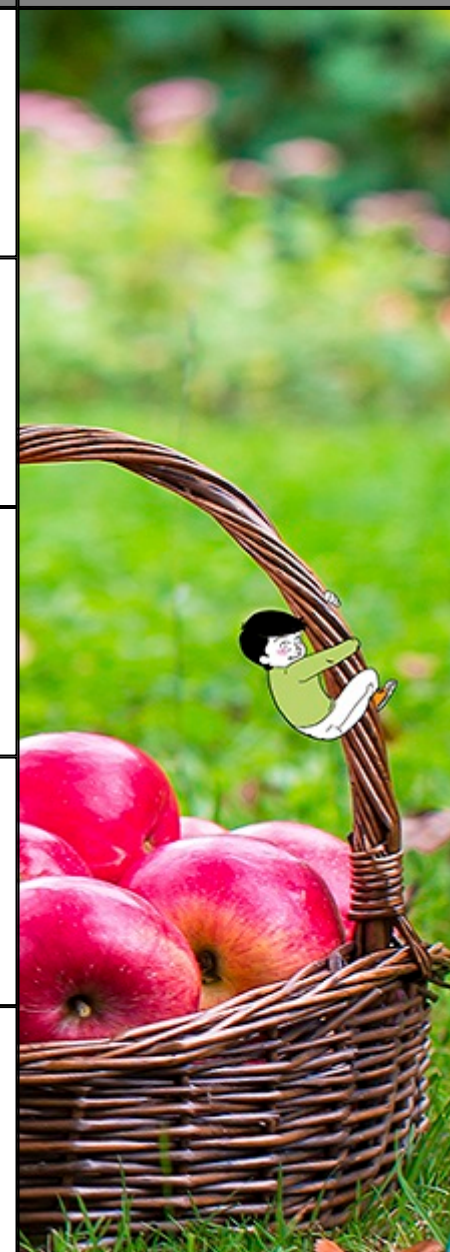
Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
 Sauté de porc - Sauce aux oignons
 /Pané fromager
 Petits pois CE2 au jus
Yaourt Bio nature
 Pomme VER

Jeudi

Velouté de butternut (concentré)
 Boulettes au boeuf - Sauce au thym
 /Boulettes végétariennes - Sauce au thym
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
 Mandarine

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce crème
 /Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
 Verre de **lait Bio**
 Gâteau du chef au speculoos



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Goûters



Lundi

Moelleux au chocolat
Yaourt nature

Mardi

Pain d'épices
Verre de lait

Mercredi

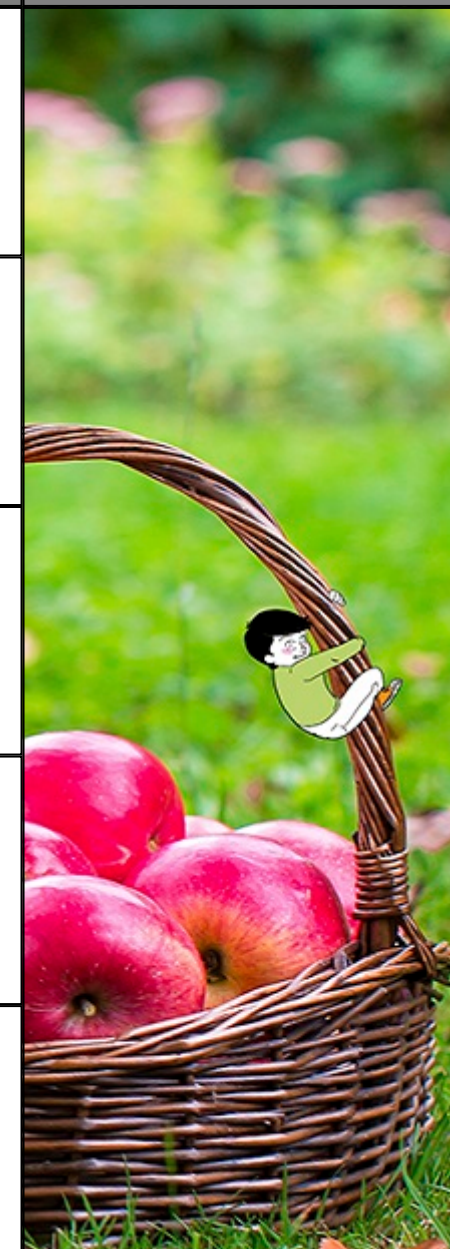
Madeleine
Compote pomme

Jeudi

Compote pomme
Galette bretonne

Vendredi

Pain
Vache qui rit



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.