

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Menu



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette persillée
Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
/Quenelle nature - Sauce champignons
Haricots verts Bio persillés
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)
Pomme HVE

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
Égrainé végétal de **pois Bio** - Sauce aux épices
Semoule Bio
Bûche du pilat (régional)
Crème dessert à la vanille

Mercredi

Velouté de brocolis
Jambon blanc
/Galette végétarienne
Coquillettes Bio
Saint Paulin
Poire

Jeudi

Pâté de campagne CE2
/Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Poisson pané 100 % filet MSC
Épinards à la Béchamel
Vache qui rit Bio
Orange Bio

Vendredi

Radis rose râpé - Sauce bulgare
Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio
/parmentier à l'égrainé végétal et **purée de betteraves Bio**
Fromage blanc - , coulis de fruits rouges
Gâteau du chef aux pralines roses



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Pique-nique

api

Lundi

Sandwich jambon
/Sandwich fromage
Chips
Fromage
Donuts

Mardi

Sandwich thon, oeuf, mayonnaise
Chips
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

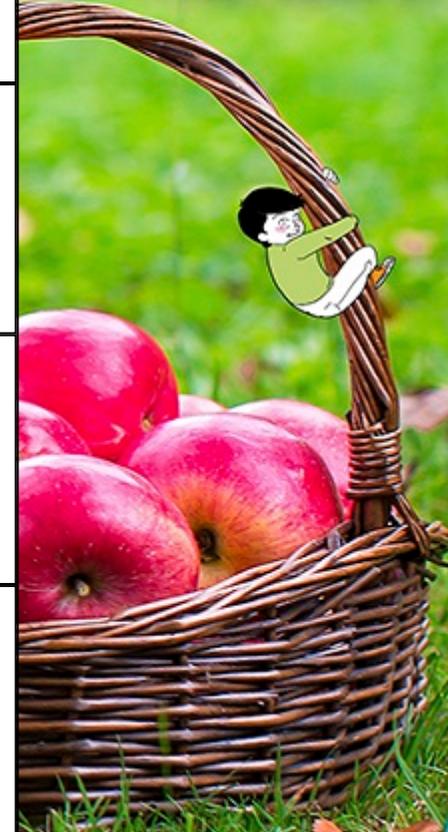
Sandwich poulet à l'indienne
/Sandwich surimi mayonnaise
Chips
Fromage
Berlingo's pomme

Jeudi

Sandwich jambon de dinde
/Sandwich cheddar emmental
Chips
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Sandwich thon mayonnaise
Chips
Fromage
Beignet chocolat noisette



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Goûters

api

Lundi

Pain au lait
Barre de chocolat

Mardi

Fruit de saison
Madeleine

Mercredi

Compote pomme
Gâteau saveur citron

Jeudi

Yaourt nature
Galette bretonne

Vendredi

Compote pomme
Speculoos

