

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Menu

api

Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Bolognaise de **lentilles Bio** 
Fusilli Bio 
Emmental Bio râpé 
Flan nappé caramel

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
Rôti de dinde  - Sauce Bercy
/Omelette nature
Chou fleur CE2 
Cantal AOP 
Kiwi Bio 

Mercredi

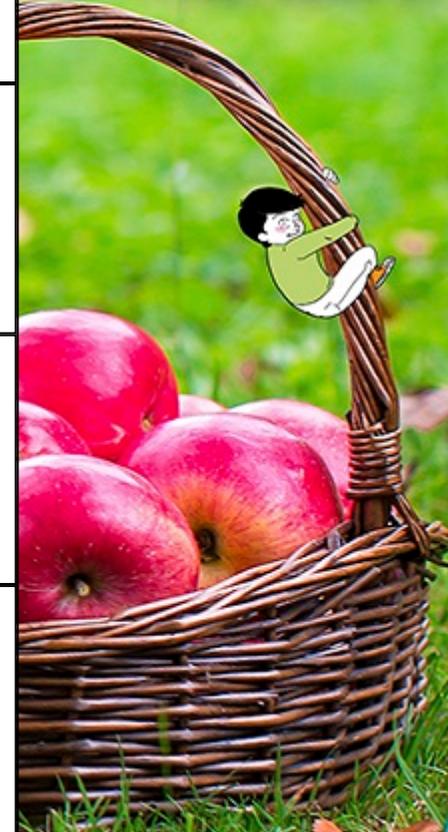
Haricots beurre - Vinaigrette ciboulette
Boulettes au boeuf  - Sauce au thym
/Boulettes végétariennes - Sauce au thym
Pommes de terre vapeur
Suisse sucré
Donuts

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de **porc (régional)**   - Sauce moutarde
/Carottes et pois chiches à l'orientale
Riz de Camargue IGP pilaf 
Vercorais (régional) 
Banane Bio 

Vendredi

Crêpe au fromage
Filet de lieu noir MSC  - Sauce aux olives
Petits pois au jus
Yaourt Bio nature 
Compote fraîche **pomme Bio**  



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Pique-nique

api

Lundi

Sandwich fromage
Chips
Petit beurre
Berlingo's pomme

Mardi

Sandwich rosette
/Sandwich thon mayonnaise
Chips
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

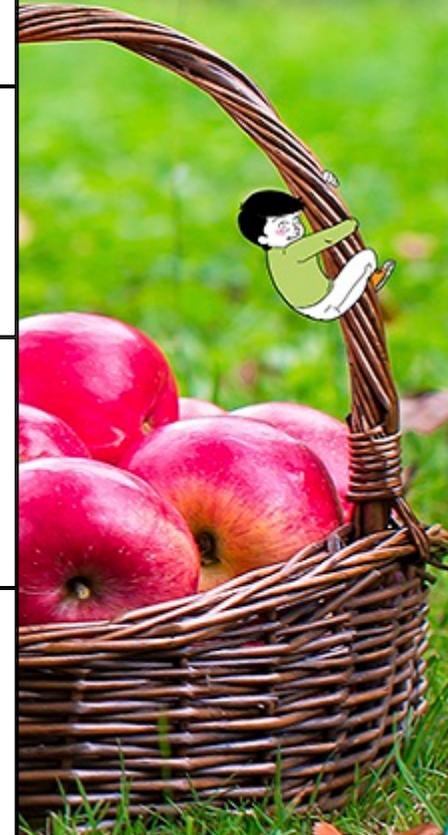
Sandwich thon, oeuf, mayonnaise
Chips
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Sandwich poulet mayonnaise
/Sandwich cheddar emmental
Chips
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Sandwich volaille kebab, sauce pita
/Sandwich thon mayonnaise
Chips
Gouda Bio 
Nectarine jaune



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Goûters

api

Lundi

Yaourt nature
Fruit de saison

Mardi

Pain au lait
Barre de chocolat

Mercredi

Compote pomme
Gaufrette à la vanille

Jeudi

Yaourt nature
Compote pomme

Vendredi

Fruit de saison
Moelleux au chocolat

