





CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel  
Du 14/04/2025 au 18/04/2025



Menu

api



Lundi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette au basilic  
Rôti de dinde  - Sauce romarin  
/Nuggets végétarien de blé  
Brocolis BIO à l'ail   
Mimolette BIO   
**Orange Bio** 


Mardi

Concombre - Sauce bulgare  
Quenelle nature - Sauce tomate  
**Haricots verts Bio** persillés   
Pont l'Evêque AOP   
Crème dessert au chocolat


Mercredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
Allumettes de porc façon carbonara   
/Roulé végétal goût merguez  
Spaghetti  
**Emmental Bio** râpé   
Poire

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
Lasagnes au boeuf   
/Lasagnes de légumes  
Yaourt nature BIO GAEC La Grange    
Pomme

Vendredi

Oeuf dur mimosa  
Filet de saumon MSC  - Sauce Dieppoise  
Carottes CE2   
**Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)**    
Pâtisserie de Pâques

