

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu

Lundi

Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette
 Sauté de dinde  - Sauce champignons
 /Quenelle nature - Sauce champignons
 Brocolis persillés
 Yaourt nature BIO GAEC La Grange  
 Pomme VER 

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Encornets de calamars - Sauce provençale
 Riz de Camargue IGP pilaf 
Gouda Bio 
 Raisin noir

Mercredi

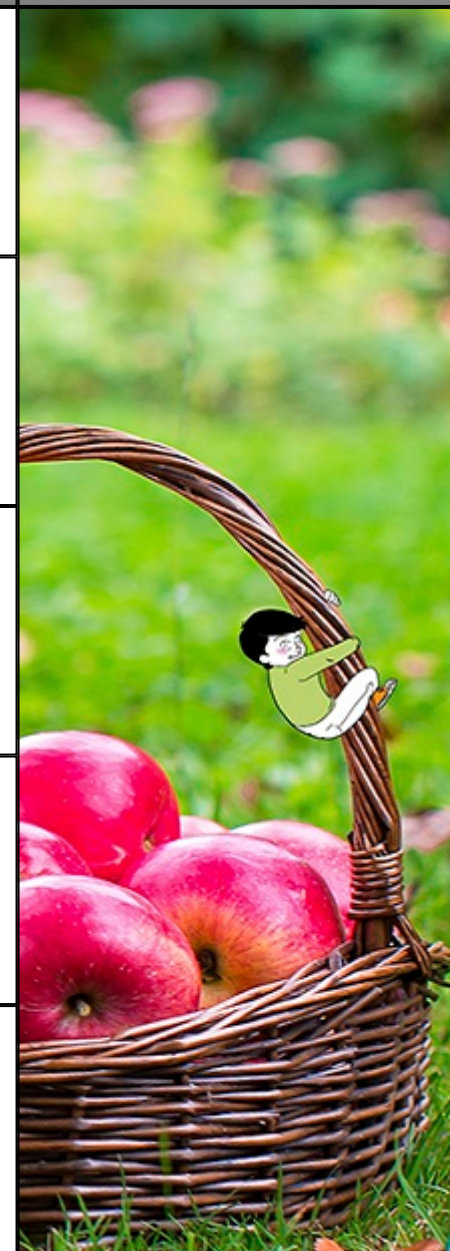
Crêpe au fromage
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au thym
 /Nuggets végétarien de blé
 Chou fleur persillé
Saint Môret Bio 
 Compote fraîche pomme figue  

Jeudi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Bolognaise de boeuf  
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 
 Spaghetti
 Chantilly
 Cake du chef citron basilic

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate 
 Saint Nectaire AOP 
 Mousse au chocolat au lait



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Goûters

api

Lundi

Compote pomme
Gaufrette à la vanille

Mardi

Yaourt nature
Pain d'épices

Mercredi

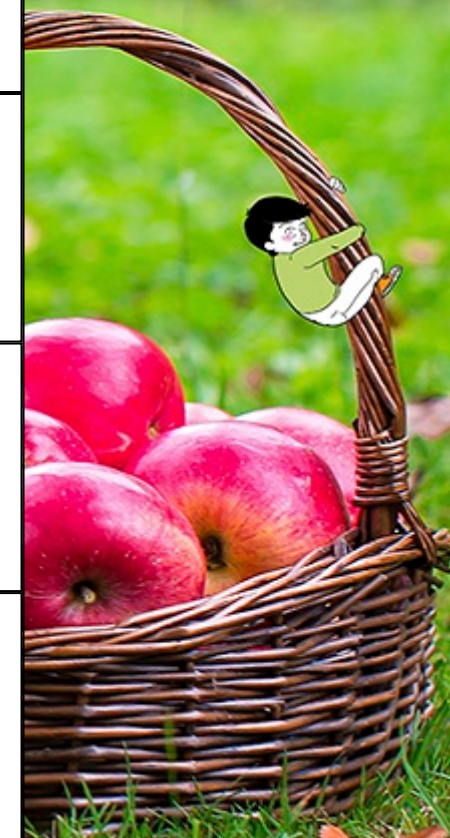
Fruit de saison
Galette bretonne

Jeudi

Yaourt nature
Fruit de saison

Vendredi

Fruit de saison
Barre bretonne



*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.*