

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menu



Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale
Camembert Bio
Pomme Bio

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès
Chili con carne au **riz Bio**
/Chili sin carne au **riz Bio**
Yaourt Bio nature
Poire

Mercredi

Carottes râpées - Vinaigrette
Brandade de colin MSC
Verre de **lait Bio**
Gaufre liégeoise

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Riz Bio, champignons et emmental façon risotto
Suisse fruité
Crème dessert vanille HVE

Vendredi

Betteraves - Vinaigrette
Gratin de **coquillettes Bio** aux dés de jambon
/CC Gratin de coquillettes Bio, potiron et cheddar
Saint Môret Bio
Kiwi Bio



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Goûters



Lundi

Biscuit roulé à la confiture de framboise
 Yaourt nature

Mardi

Pain au lait
 Barre de chocolat

Mercredi

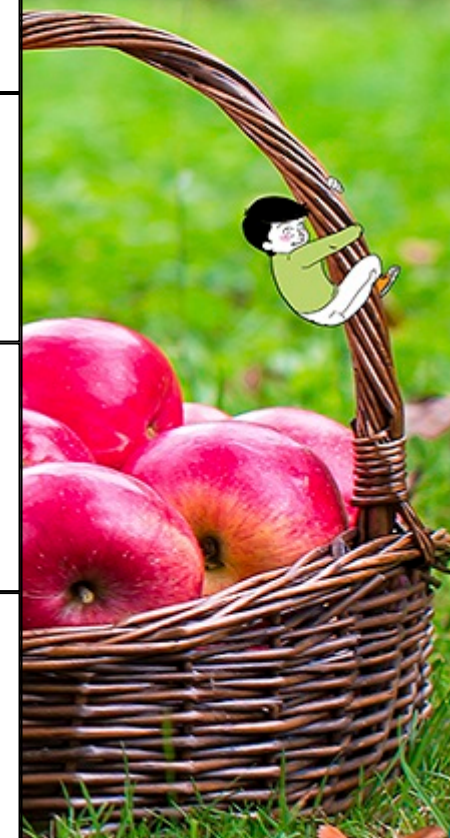
Fruit de saison
 Madeleine

Jeudi

Fruit de saison
 Speculoos

Vendredi

Barre bretonne
 Compote pomme



*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.*