

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 <small>Bio</small> Pomme Bio <small>Bio</small>
Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Chili con carne au riz Bio <small>Bio</small> /Chili sin carne au riz Bio <small>Bio</small> Yaourt Bio nature <small>Bio</small> Poire
Mercredi	Carottes râpées - Vinaigrette Brandade de colin MSC Verre de lait Bio <small>Bio</small> Gaufre liégeoise
Jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Riz Bio , champignons et emmental façon risotto <small>Bio</small> Suisse fruité Crème dessert vanille HVE <small>bio</small>
Vendredi	Betteraves <small>Bio</small> - Vinaigrette Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon <small>Bio</small> /CC Gratin de coquillettes Bio, potiron et cheddar <small>Bio</small> Saint Môret Bio <small>Bio</small> Kiwi Bio <small>Bio</small>



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.

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

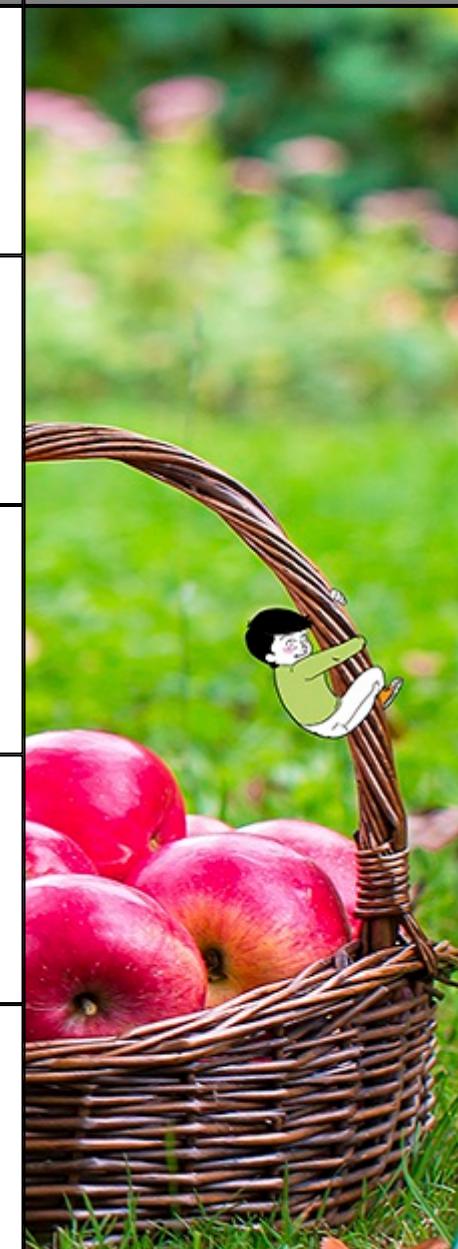
Fruit de saison
Madeleine

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.*