

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons
/Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce champignons
Brocolis BIO à l'ail
Tomme noire IGP
Pomme Bio

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes
Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)
Flan nappé caramel

Mercredi

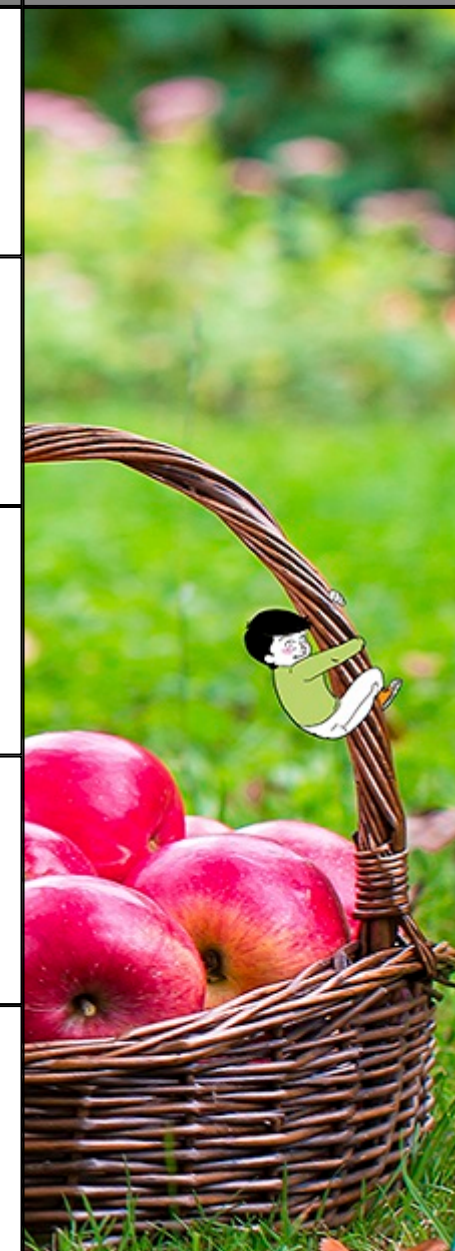
Endives - Vinaigrette miel et balsamique
Lasagnes au boeuf
/Lasagnes de légumes
Suisse fruité
Banane Bio

Jeudi

Betteraves - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma
Riz de camargue IGP créole
Yaourt Bio nature
Orange Bio

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette
/Saucisse végétale (façon chipo)
Pommes de terre vapeur
Fromage à raclette (cossette)
Pavés Bâlois



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Pique-nique



Lundi

Sandwich fromage
 Chips
 Berlingo's pomme
 Donuts

Mardi

Sandwich thon, oeuf, mayonnaise
 Chips
 Fromage
 Fruit de saison

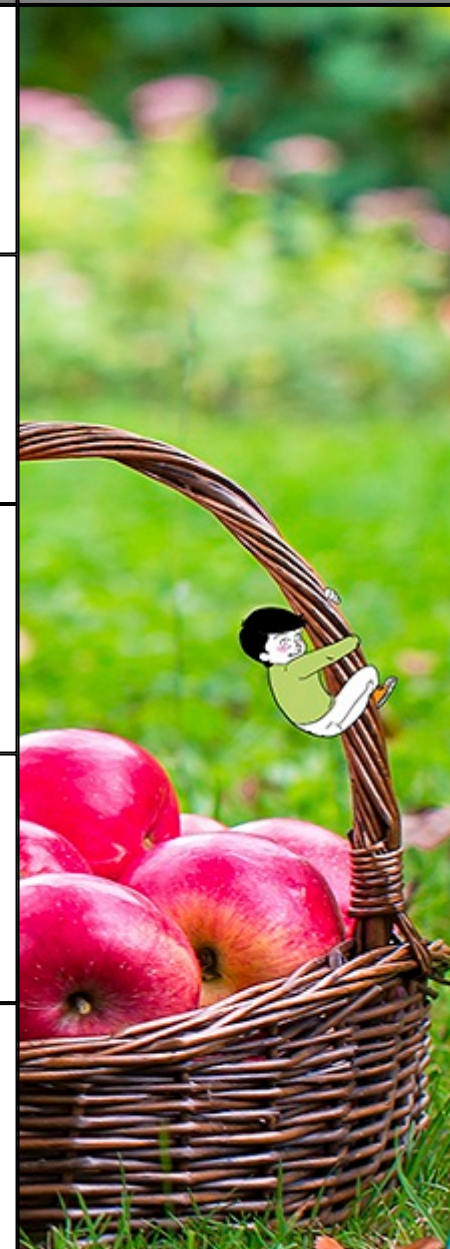
Mercredi

Sandwich poulet à l'indienne
 /Sandwich surimi mayonnaise
 Chips
 Fromage
 Berlingo's pomme

Jeudi

Sandwich jambon de dinde
 /Sandwich cheddar emmental
 Chips
 Fromage
 Fruit de saison

Vendredi



*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 19/01/2026 au 23/01/2026

Goûters



Lundi

Yaourt nature
Gaufrette à la vanille

Mardi

Pain d'épices
Fruit de saison

Mercredi

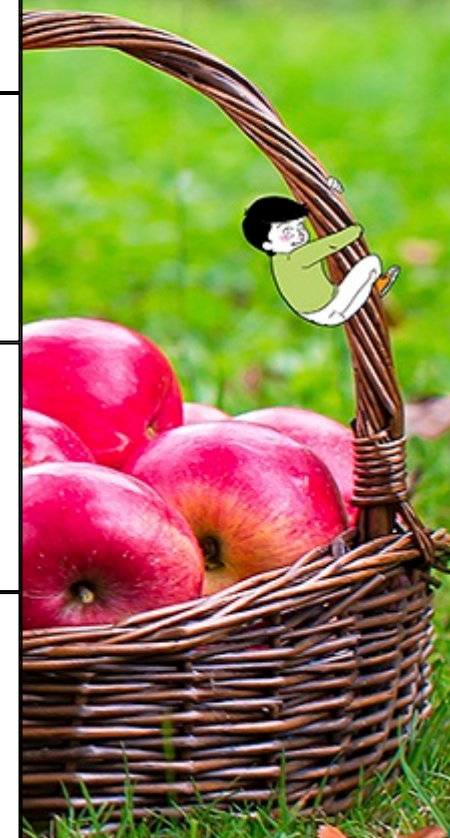
Pain
Barre de chocolat

Jeudi

Compote pomme
Biscuit roulé à la confiture de fraise

Vendredi

Fruit de saison
Yaourt nature



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.