

**CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel**  
**Du 02/02/2026 au 06/02/2026**

Menu



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes  
 Boulettes au boeuf - Sauce paprika  
 /Boulettes panées de blé façon thaï  
 Blé pilaf  
**Vache qui rit Bio**   
 Clémentine

Mardi

Mélange de **riz Bio** et maïs - Vinaigrette  
 Omelette du chef au fromage   
 Épinards à la Béchamel  
 Yaourt HVE GAEC La Belle étoile   
**Orange Bio**

Mercredi

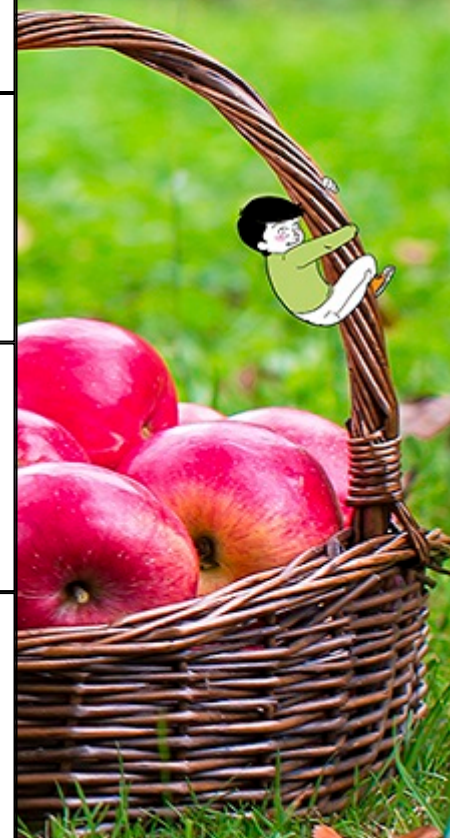
Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)   
 Sauté de dinde FR - Sauce crème  
 /Pané fromager  
 Brocolis persillés  
 Tomme noire IGP   
**Kiwi Bio**

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette Caesar (concentré)  
 Galette de blé noir - **Saucisse de Toulouse** - Emmental râpé  
 /Galette de blé noir - Saucisse végétale (façon chipo) - Emmental râpé  
 Potatoes  
 Crêpe sucrée - , coulis de fruits rouges

Vendredi

Potage Crécy (concentré)  
 Filet de saumon MSC - Sauce ciboulette  
**Fusilli Bio**   
**Bûche du pilat** (régional)   
 Mousse au chocolat au lait



**CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel**  
**Du 02/02/2026 au 06/02/2026**

Goûters



Lundi

Compote pomme  
Moelleux au chocolat

Mardi

Pain  
Gouda

Mercredi

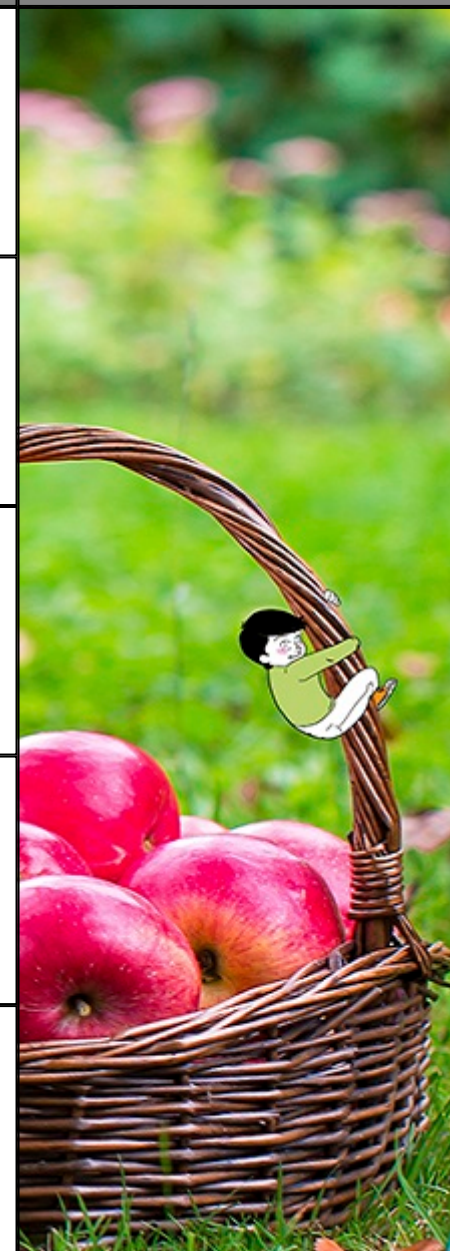
Fruit de saison  
Gâteau saveur citron

Jeudi

Barre bretonne  
Compote pomme

Vendredi

Pain  
Barre de chocolat



*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.*