

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 <b>Vache qui rit Bio </b> Clémentine	
Mardi		Mélange de <b>riz Bio</b> et maïs  - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile <b>Orange Bio </b>	
Mercredi		Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) Sauté de dinde FR  - Sauce crème /Pané fromager Brocolis persillés Tomme noire IGP <b>Kiwi Bio </b>	
Jeudi		Salade iceberg - Vinaigrette Caesar (concentré) Galette de blé noir - <b>Saucisse de Toulouse  </b> - 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 <b>Fusilli Bio </b> <b>Bûche du pilat</b> (régional) Mousse au chocolat au lait	



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 02/02/2026 au 06/02/2026**

Goûters



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

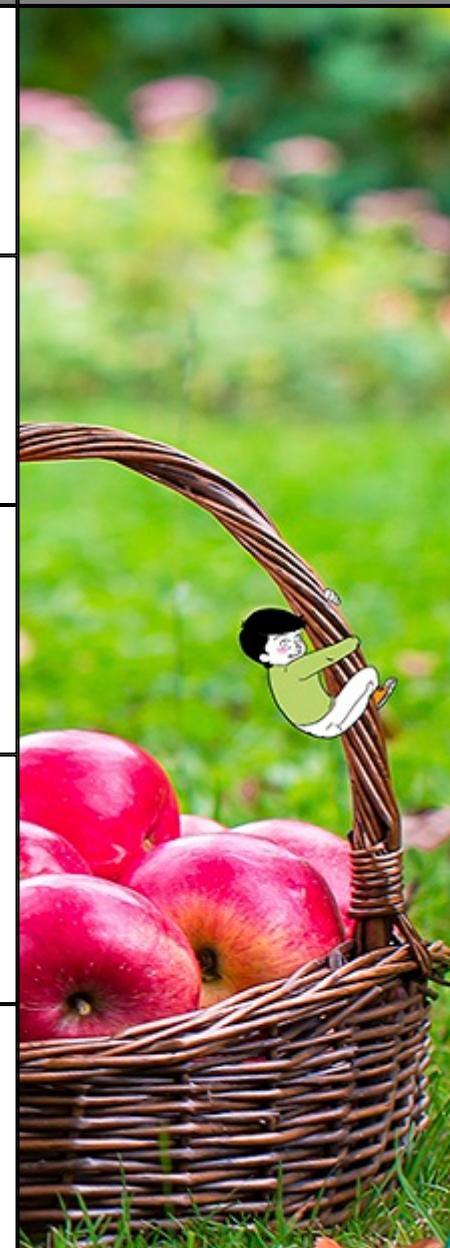
Compote pomme  
Moelleux au chocolat

Pain  
Gouda

Fruit de saison  
Gateau saveur citron

Barre bretonne  
Compote pomme

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.*