




CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 15/06/2026 au 19/06/2026





Menu

api

Lundi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes 
Mimolette Bio 
Banane 

Mardi

Pastèque
Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au jus
/Emincé végétal au **pois Bio**  - Sauce au jus
Boulgour Bio 
Saint Nectaire AOP 
Nectarine jaune




Mercredi

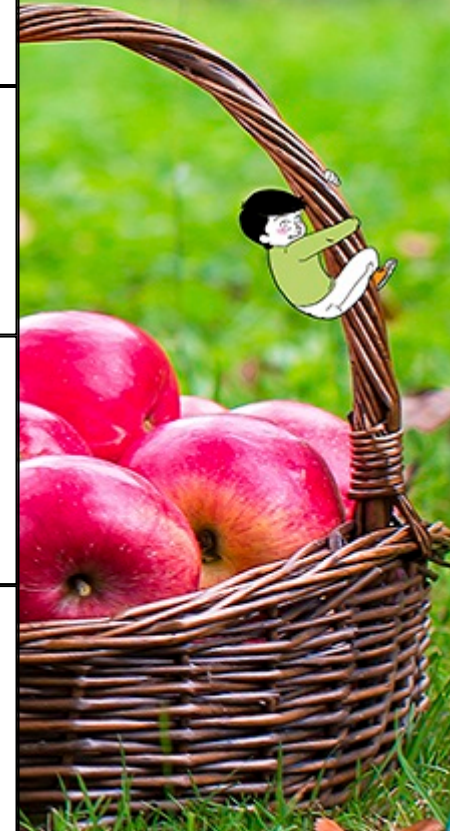
Melon
Tortillas de pommes de terre à la piperade
Saint Paulin
Liégeois vanille

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
Bolognaise de boeuf  
/Bolognaise de **lentilles Bio** 
Macaronis Bio 
Emmental Bio râpé 
Crème dessert HVE de la ferme des ayguées caramel

Vendredi

Tomates - Vinaigrette ciboulette
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce mayonnaise
Ratatouille
Yaourt Bio nature 
Clafoutis à l'abricot 



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Goûters



api

Lundi

Yaourt nature
Cake aux fruits

Mardi

Pain au lait
Barre de chocolat

Mercredi

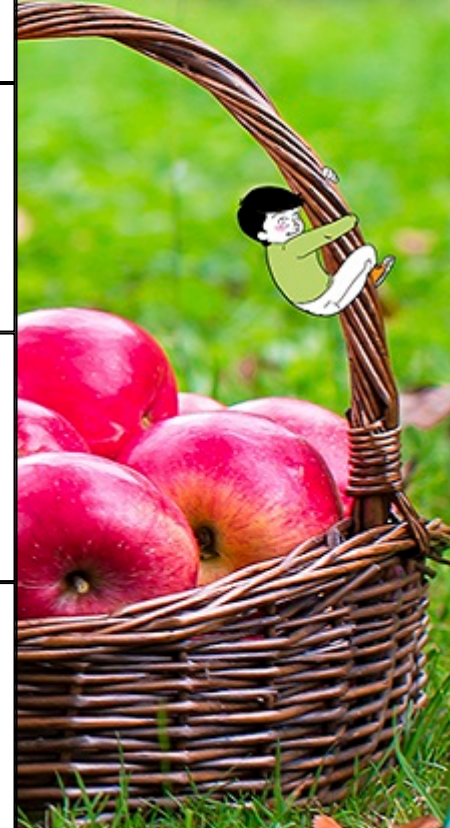
Palmier
Yaourt nature

Jeudi

Compote pomme
Gallettes bretonnes

Vendredi

Verre de lait
Pain d'épices



*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.*