

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
Rougail de saucisses
/Rougail de saucisses végétarien
Riz de Camargue IGP pilaf ^{IGP}
Brie
Nectarine jaune

Mardi

Melon jaune
Filet de limande MSC - Sauce aneth
Printanière de légumes
Yaourt HVE GAEC La Belle étoile ^{HVE}
Beignet framboise

Mercredi

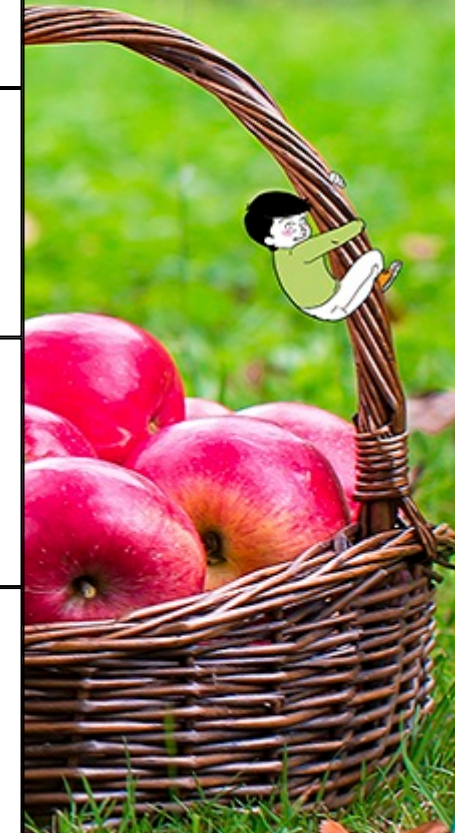
Taboulé (**semoule Bio**) ^{Bio}
Paupiette au veau FR ^{FR} - Sauce provençale
/Boulettes végétariennes - Sauce provençale
Brocolis béchamel
Edam Bio ^{Bio}
Pastèque

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'estragon
Gratin d'aubergine et de pommes de terre au boeuf façon moussaka ^{FR}
/Gratin d'aubergine et pommes de terre au fromage ^{Bio}
Cantal AOP ^{AOP}
Compote fraîche **pomme Bio** vanille ^{Bio} ^{Signature}

Vendredi

Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail
Salade de perles, mimolette, tomates et maïs - Vinaigrette
Fromage blanc
Pêche



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Goûters

api

Lundi

Yaourt nature
Cake aux fruits

Mardi

Pain au lait
Barre de chocolat

Mercredi

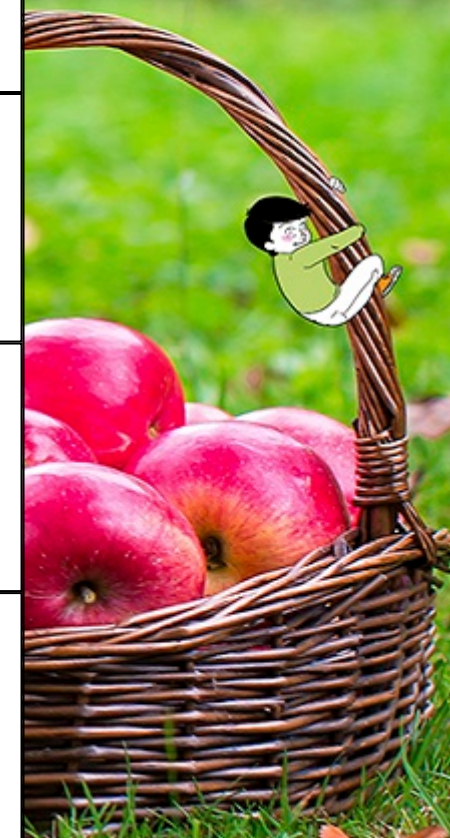
Palmier
Yaourt nature

Jeudi

Compote pomme
Gallettes bretonnes

Vendredi

Lait nature
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.*