


CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 29/06/2026 au 03/07/2026


Menu

api




Lundi

Radis rose - , beurre
Salade Piemontaise aux dés de volaille
/Salade aux oeufs façon Piemontaise
Bournette du Vercors Bio 
Nectarine jaune





Mardi

Concombre - Vinaigrette
Pizza au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt Bio nature 
Compote pomme

Mercredi

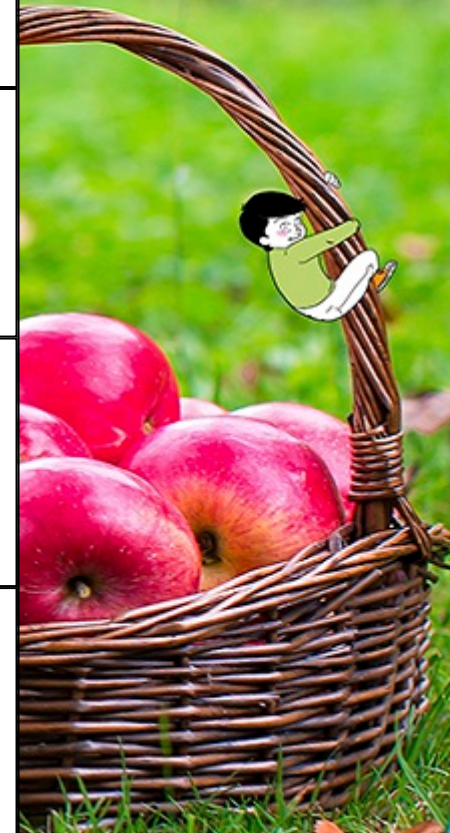
Haricots verts Bio  - Vinaigrette
Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce mayonnaise
/Tartinade de thon
Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette
Vache qui rit Bio 
Cheesecake au citron

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise
Salade de riz Bio  aux oeufs  - Vinaigrette
Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Ayguees** 
Pastèque

Vendredi

Tomates cerises
Pain sandwich (pique-nique) - Garniture fromage
Chips
Muffin du chef au pépite de chocolat



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 29/06/2026 au 03/07/2026

Goûters



api

Lundi

Fruit de saison
Palet pur beurre

Mardi

Pain
, confiture fraise

Mercredi

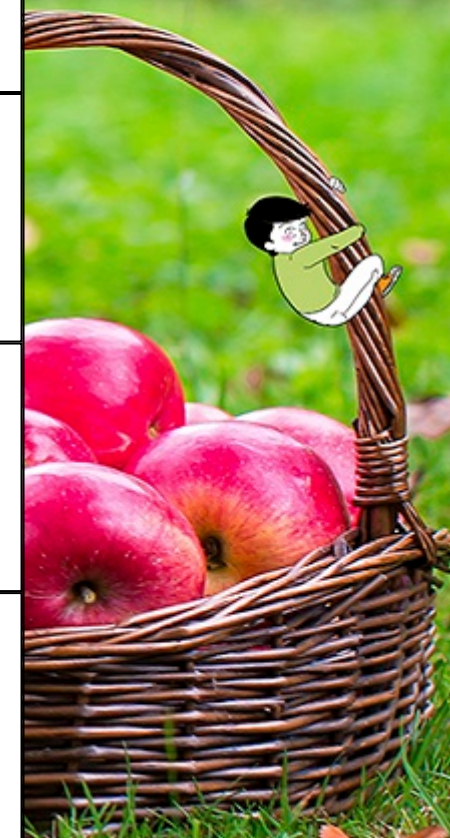
Brioche
Barre de chocolat

Jeudi

Compote pomme
Gallettes bretonnes

Vendredi

Compote pomme
Barre bretonne



*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.*