

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu



Lundi

Lentilles Bio - Vinaigrette persillée
 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons
 /Égrainé végétal de **pois Bio** - Sauce au thym
 Gratin de butternut
 Yaourt HVE GAEC La Belle étoile
 Prune

Mardi

Salade de perles, tomates, concombre et maïs - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR - Sauce Niçoise
 /Oeufs durs - Sauce Béchamel
 Petits pois CE2 au jus
Camembert Bio
 Liégeois vanille

Mercredi

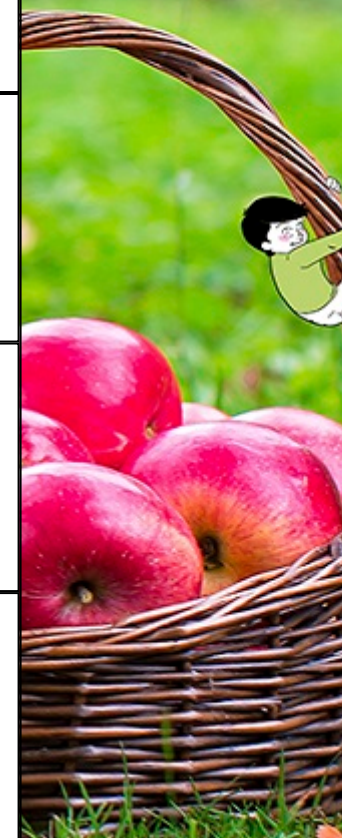
Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail
 Sauté de **porc (régional)** - Sauce colombo
 /Bolognaise de légumes et **pois chiche Bio**
Semoule Bio
 Cantal AOP
 Crème dessert HVE de la ferme des ayguées caramel

Jeudi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Filet de saumon MSC - Sauce crème à l'ail
Fusilli Bio
 Bleu Charron HVE les 4 fermes
 Gâteau façon tiramisu

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale
 Yaourt arôme ananas **au lait de la ferme des Ayguees**
Banane Bio



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Goûters



Lundi

Biscuit
Compote pomme

Mardi

Cake marbré
Verre de lait

Mercredi

Speculoos
Compote pomme

Jeudi

Brioche
, confiture fraise

Vendredi

Pain
Vache qui rit Bio

