

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu



Lundi

Salade de pommes de terre et oeufs durs - Sauce mayonnaise
Quenelle nature (régional) 🍷 - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés 🌱
Bournette du Vercors (régional) 🍷
 Poire

Mardi

Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette
 Filet de lieu noir tomaté au four 🍷
 Brocolis béchamel
Gouda Bio 🌱
 Flan nappé caramel

Mercredi

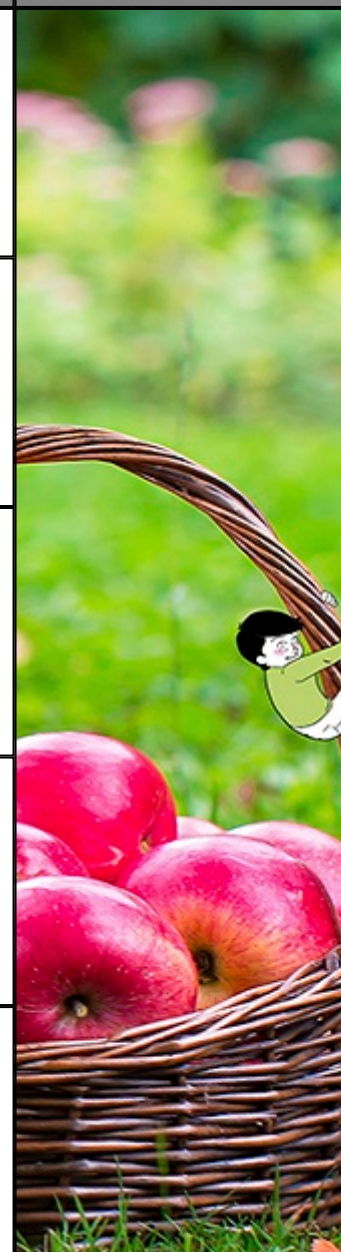
Cake du chef emmental et mimolette 🍷
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Pané fromager
 Gratin de potiron
 Carré de Liqueil
Pomme Bio 🌱

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
 Saucisse de porc CE2 🍷 - Sauce au jus
 /Saucisse végétale (goût merguez) - Sauce au jus
Coquillettes Bio 🌱
 Yaourt nature BIO GAEC La Grange 🌱 🏠
 Prune

Vendredi

Tartinade carottes, fromage frais et cumin
 Parmentier au canard
 /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio** 🌱
 Fromage blanc
 Clafoutis pommes poires du chef 🍷



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Goûters



Lundi

Compote pomme
Cake aux fruits

Mardi

Pain au lait
Barre de chocolat

Mercredi

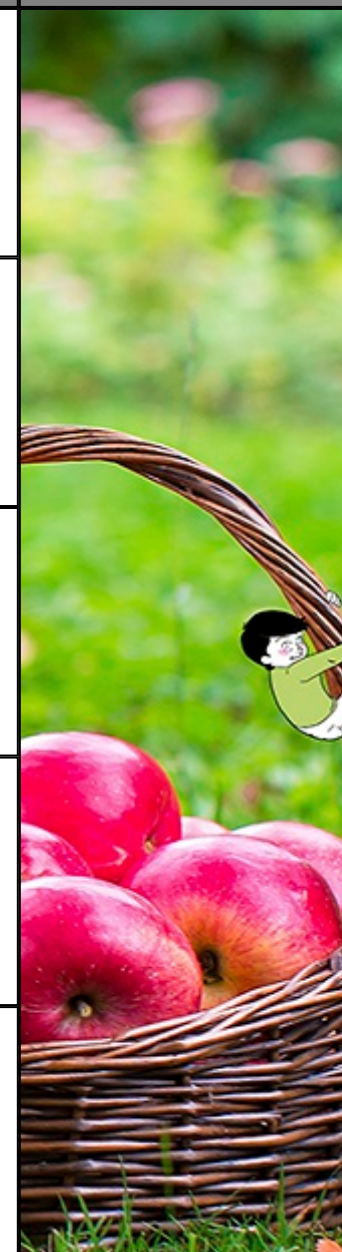
Pain
, confiture fraise

Jeudi

Moelleux au chocolat
Compote pomme

Vendredi

Gaufre liégeoise
Fruit de saison



*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.*