

CC Maurienne Galibier - Valloire Jardins de Michelle
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu



Lundi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette balsamique Raviolis au boeuf /Raviolini au fromage, sauce tomate Petit moulé nature Pomme HVE ^{HVE}</p>
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) ^{Bio} Rôti de porc Label Rouge ^{Label Rouge} - Sauce diable /Omelette nature Mélange de petits pois et carottes Munster AOP ^{AOP} Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	<p>Potage Dubarry Emincé de cuisse de poulet ^{France} - Sauce provençale /Bolognaise de lentilles Bio ^{Bio} Coquillettes Bio ^{Bio} Yaourt HVE GAEC La Belle étoile ^{HVE} Poire</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre façon tartiflette Speculoos Compote pomme</p>
Vendredi	<p>Cake emmental et mimolette du chef ^{Chef} Poisson blanc meunière MSC ^{MSC} Brocolis BIO béchamel Yaourt nature BIO GAEC La Grange ^{Bio} ^{HVE} Banane Bio ^{Bio}</p>



CC Maurienne Galibier - Valloire Jardins de Michelle
 Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Goûters



Lundi

Moelleux au chocolat
 Yaourt nature

Mardi

Biscuit roulé à la confiture de fraise
 Fruit de saison

Mercredi

Madeleine
 Compote pomme

Jeudi

Pain au lait
 Barre de chocolat

Vendredi

Pain
 Gouda

