

CC Maurienne Galibier - Valloire Jardins de Michelle  
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu



api

Lundi





Mardi

Haricots verts - Vinaigrette  
Gratin de gnocchis à la provençale  
**Yaourt Bio** nature   
Pomme HVE 




Mercredi

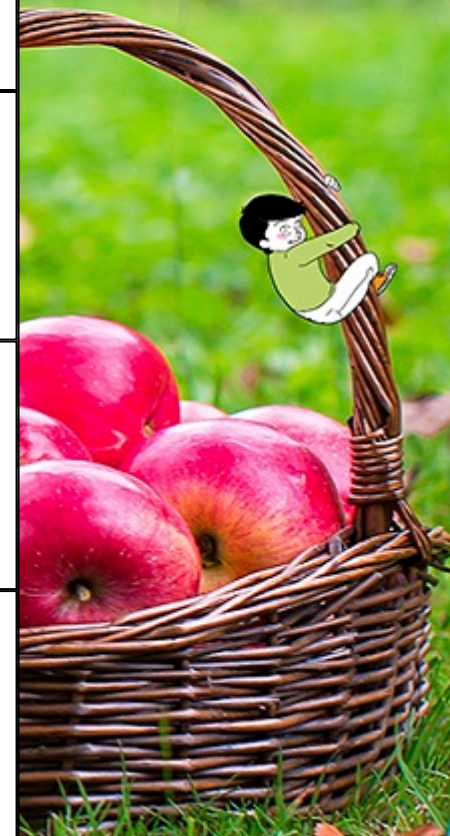
Chou blanc râpé - Vinaigrette au cumin  
Jambon blanc Label Rouge   
/Boulettes végétariennes - Sauce au jus  
Purée de pommes de terre et potiron  
Saint Nectaire AOP   
Crème dessert au caramel

Jeudi

Pâté de campagne CE2   
Filet de lieu noir  - Sauce aurore  
Riz de Camargue IGP pilaf   
**Saint Môret Bio**   
Clémentine

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette balsamique  
Wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)  
/Wrap - CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)   
Verre de **lait Bio**   
Carrot's cake 



CC Maurienne Galibier - Valloire Jardins de Michelle  
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Goûters

api

Lundi

Mardi

Gaufrette à la vanille  
Compote pomme

Mercredi

Fruit de saison  
Madelon aux pépites de chocolat

Jeudi

Gateau saveur citron  
Yaourt nature

Vendredi

Pain  
Petit moulé nature

