

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette balsamique
Raviolis au boeuf
/Raviolini au fromage, sauce tomate
Petit moulé nature
Pomme HVE ^{HVE}

Mardi

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

Mercredi

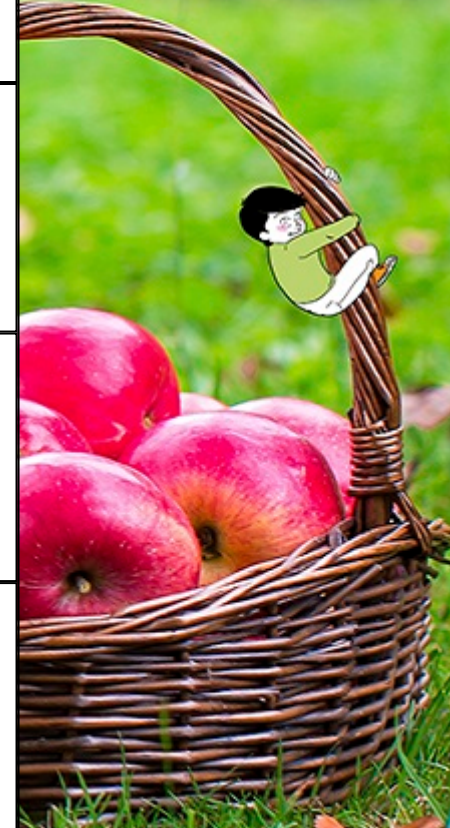
Potage Dubarry
Emincé de cuisse de poulet ^{France} - Sauce provençale
/Bolognaise de **lentilles Bio** ^{Bio}
Coquillettes Bio ^{Bio}
Yaourt HVE GAEC La Belle étoile ^{HVE}
Poire

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Speculoos
Compote pomme

Vendredi

Cake emmental et mimolette du chef ^{Chef}
Poisson blanc meunière MSC ^{MSC}
Brocolis BIO béchamel
Yaourt nature BIO GAEC La Grange ^{Bio} ^{GAEC}
Banane Bio ^{Bio}



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Goûters



api

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

