

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
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

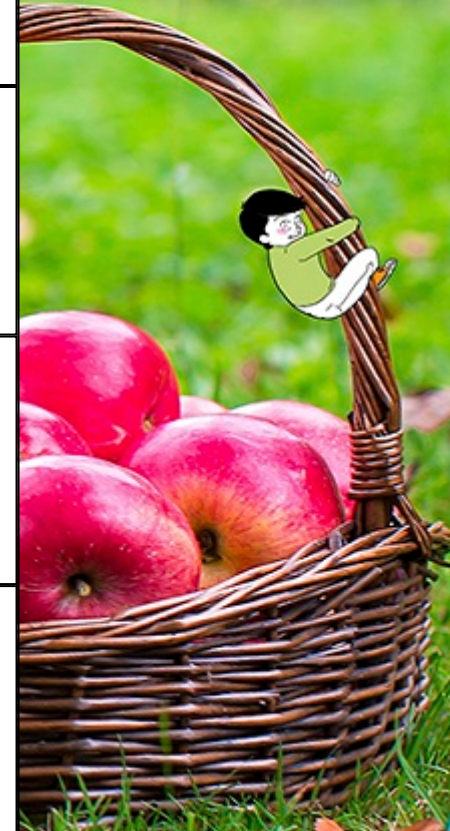
Chou blanc râpé - Vinaigrette au cumin
Jambon blanc Label Rouge 
/Boulettes végétariennes - Sauce au jus
Purée de pommes de terre et potiron
Saint Nectaire AOP 
Crème dessert au caramel

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 - Ecole St Michel
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

