

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Bolognaise de **lentilles Bio**
Blé CE2 pilaf
Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Ayguees**
Poire

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Poisson pané 100 % filet MSC
Épinards à la Béchamel
Pont l'Evêque AOP
Éclair au chocolat

Mercredi

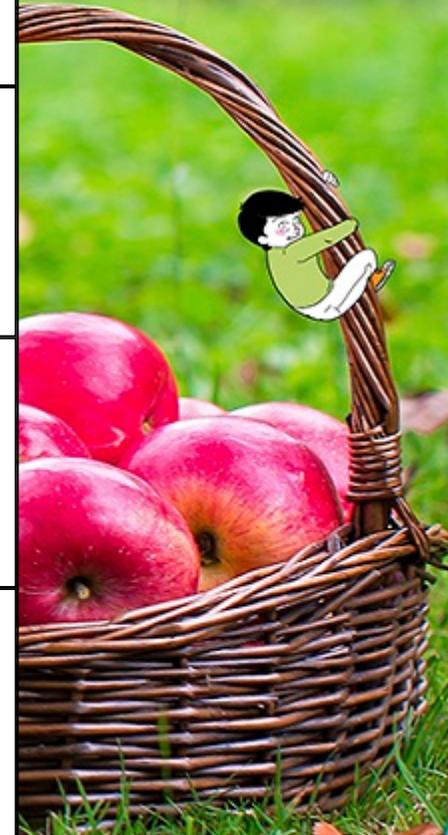
Salade de pommes de terre, maïs et olives
Sauté de **porc (régional)** - Sauce aux olives
/Nuggets végétarien de blé
Petits pois au jus
Brie
Banane Bio

Jeudi

Velouté de potimarron aux 4 épices
Paupiette de veau FR - Sauce moutarde
/Quenelle nature - Sauce tomate
Carottes CE2
Gouda Bio
Pomme Bio

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Rôti de dinde - Sauce champignons
/Carottes et pois chiche Bio à l'orientale
Semoule Bio
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)
Compote fraîche **pomme Bio** vanille



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Goûters

api

Lundi

Pain
Vache qui rit

Mardi

Fruit de saison
Cake aux fruits

Mercredi

Gaufre liégeoise
Suisse nature

Jeudi

Berlingo's pomme
Petit beurre

Vendredi

Yaourt nature
Speculoos

