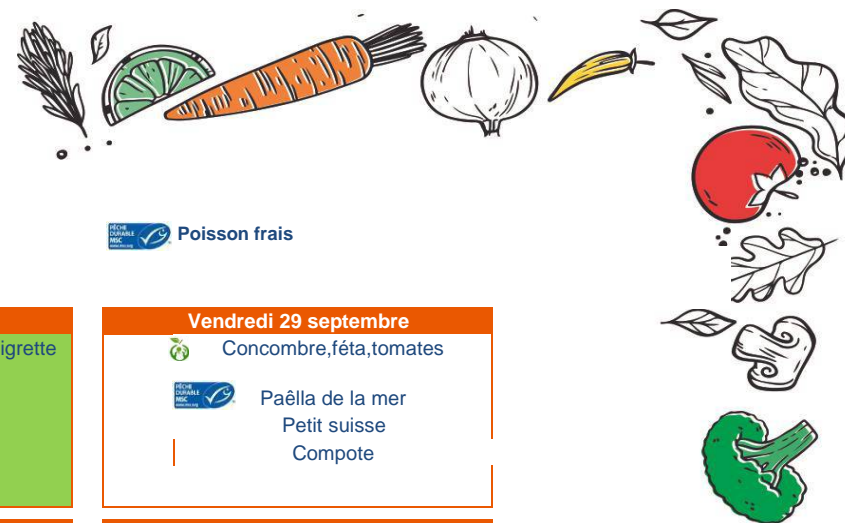




Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- SEPTEMBRE OCTOBRE 2023



 Bleu blanc cœur
 Viandes françaises

 Oeufs de France
 Produit issu de l'agriculture biologique

 Appellation d'origine protégée
 Produit local

 Poisson frais

Lundi 25 septembre

-  Carotte rapée à l'orange
-  Sauté de bœuf, olives, tomates
-  Pâtes bio
- Brie
- Smoothie fruits



Mardi 26 septembre

-  Saucisson à l'ail et cervelas
- Filet de poulet citron romarin
-  Haricots verts bio
- Saint nectaire 
-  Fruits

Jeudi 28 septembre

-  Betterave crue, mimolette vinaigrette framboise
-  Gratin dauphinois
-  Salade
- Glace



Vendredi 29 septembre

-  Concombre, féta, tomates
-  Paëlla de la mer
- Petit suisse
- Compote





Lundi 2 OCTOBRE

- Chou fleur mimosa 
- Jambon fumé
- Haricots blanc 
- Fromage individuel
- Fruit



Mardi 3 octobre

-  Céliéri et carotte rémoulade
- Quiche tomates chevre
-  Salade
- Flan caramel
- Biscuit

Jeudi 5 octobre

- Guacamole et petits légumes 
-  Blanquette de dinde
-  Boulgour épicé
-  Fromage blanc bio aux fruits



Vendredi 6 octobre

-  Rilette de porc
- Marmite de poisson
-  Purée pomme de terre, brocoli
- Saint paulin
- salade de fruits


Lundi 9 octobre

-  Salade radis, dés de fromages
- Dhall de lentilles corail
-  riz bio
- Banane


Mardi 10 octobre

-  Chou blancs aux lardons
-  Haut de cuisse de poulet
- Pomme rosties
- Petit suisse aromatisé

Jeudi 12 octobre

-  Salade de pépinette
- Escalope cordon bleu
- Salsifis
-  Entremet vanille bio

Vendredi 13 octobre

- Feuilleté fromages
-  Lieu noir sauce citron
-  Purée de courges
- Yaourt
-  Fruit



Menu établi sous réserve de modifications en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.