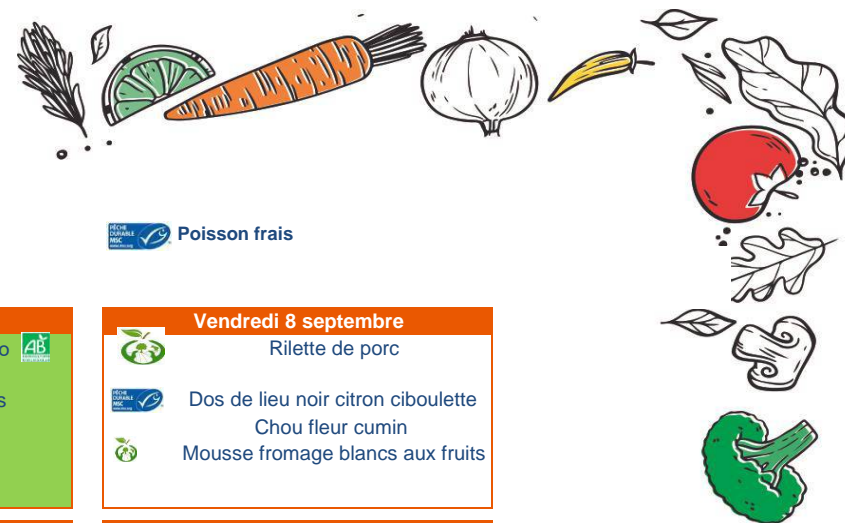


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- SEPTEMBRE 2023



Bleu blanc cœur



Oeufs de France



Appellation d'origine protégée



Produit local



Poisson frais

Lundi 4 septembre

Melon

Pâtes bio bolognaise

Salade bio compote biscuit

Mardi 5 septembre

Salade betterave cuites vinaigrette

Tempe de porc aux épices

Haricots verts

Fruits frais

Jeudi 7 septembre

Carotte rapées, œuf dur bio

Gratin courgette, tomates

Salade

Camembert

Glace

Vendredi 8 septembre

Rilette de porc

Dos de lieu noir citron ciboulette

Chou fleur cumin

Mousse fromage blancs aux fruits

Lundi 11 septembre

Salade et dés de fromages

Sauté de veau vvf aux poivrons

Riz bio et quinoa

Bûche du pilat

Fruits

Mardi 12 septembre

Sardine au fromage frais

Poulet tantoree

Brocoli

Flan caramel

Jeudi 14 septembre

Concombre fromage blanc

Pizza tomate, poivrons mozzarella

Salade

petit suisse

Banane

Vendredi 15 septembre

Macédoine de légumes, surimi

Filet meunière

Tian courgette, tomates

Croque lait bio

Fruits

Lundi 18 septembre

Salade de tomates

Omelette aux fromages

Salade

Yaourt bio

Mini beignet

Mardi 19 septembre

Légume à la croque houmous

Parmentier pomme de terre colin

Salade

Assortiment de fruits au sirop

Jeudi 21 septembre

Salade de perles et cervelas

Filet de dinde

Purée de potimarron

Comté

Fruits

Vendredi 22 septembre

Melon

Chili con carné

Riz au soja

St moret bio

Compote de fruits

Toute l'équipe du restaurant scolaire vous souhaite une bonne rentrée



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