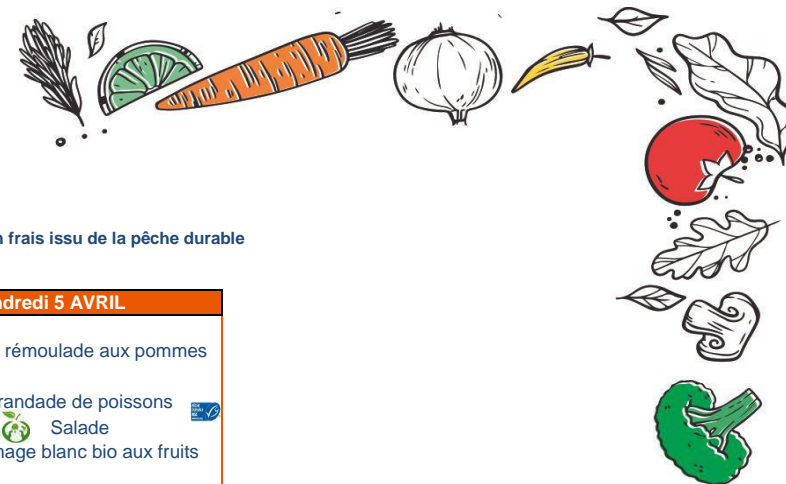


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- AVRIL 2024



Lundi 1 AVRIL	Mardi 2 AVRIL	Jeudi 4 AVRIL	Vendredi 5 AVRIL
<p>FERIE</p>	<p> Carotte et betterave rapée à l'orange</p> <p> Estouffade de boeuf</p> <p> Pomme de terre vapeur yaourt aux fruits</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p> Tortilla tomates,poivrons</p> <p>Salade</p> <p>Fromage individuel</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p> Céléri rémoulade aux pommes</p> <p> Brandade de poissons </p> <p> Salade</p> <p> Fromage blanc bio aux fruits</p>
Lundi 8 AVRIL	Mardi 9 AVRIL	Jeudi 11 AVRIL	Vendredi 12 AVRIL
<p> salade et œuf vinaigrette ravigote</p> <p> Emincé de veau au curry</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Fromage fondu</p> <p>crème dessert</p>	<p> surimi et sauce tartare</p> <p> Filet de poulet citron basilic</p> <p> Petits pois bio carottes bio</p> <p> Saint nectaire</p> <p> Fruit</p>	<p> Betteraves cuites au fromage frais</p> <p> Pates bio aux thon</p> <p> Salade</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade radis noir,rouge,mais vinaigrette framboise</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule bio</p> <p>Emmental</p> <p>tarte coco</p>
Lundi 15 AVRIL	Mardi 16 AVRIL	Jeudi 18 AVRIL	Vendredi 19 AVRIL
<p> Salade chou et lardons</p> <p> Parmentier de bœuf</p> <p>Salade</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote</p>	<p> Légumes à la croque sauce cocktail</p> <p>Cassoulet saucisses </p> <p>Haricots blanc</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>REPAS A THEME "Italie"</p>	<p> Saucisson ail et cervelas</p> <p> Filet de lieu moutarde</p> <p>Gratin d'épinard bio </p> <p>Flan caramel</p> <p>Fruit</p>



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