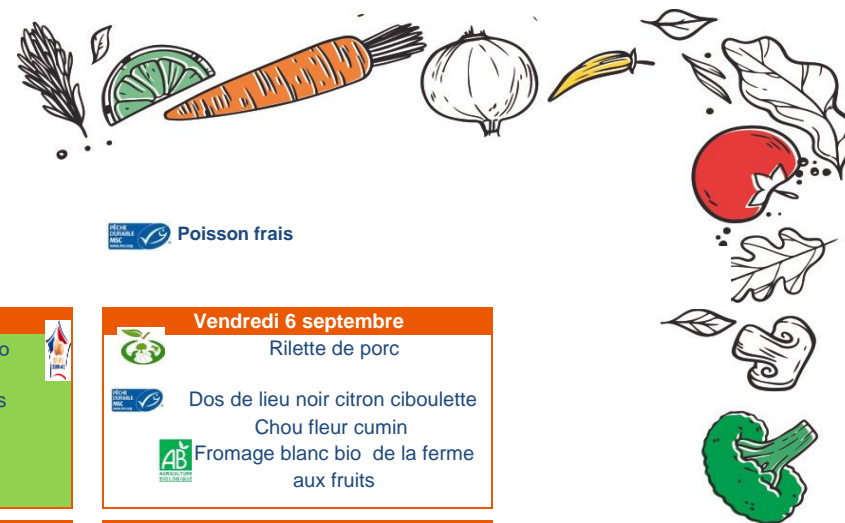




Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- SEPTEMBRE 2024



 Bleu blanc cœur
 Viande origine française

 Oeufs de France
 Produit issu de l'agriculture biologique

 Appellation d'origine protégée
 Produit local

 Poisson frais

Lundi 2 septembre

Melon
Câtes bio bolognaise vbf
Salade bio compote biscuit

Mardi 3 septembre

Salade betterave mimolette vinaigrette
Tempe de porc aux épices
Haricots verts bio
Fruits frais

Jedi 5 septembre

Carotte rapées, œuf dur bio
Gratin courgette, tomates
Salade
Camembert
Glace

Vendredi 6 septembre

Rilette de porc
Dos de lieu noir citron ciboulette
Chou fleur cumin
Fromage blanc bio de la ferme aux fruits

Lundi 9 septembre

Salade et dés de fromages
Sauté de veau vvf aux poivrons
Riz bio et quinoa
Fruits au sirop

Mardi 10 septembre

Rilette de sardine
Poulet BBC tantoree
Brocoli et pomme de terre
Flan caramel
Fruit

Jedi 12 septembre

Concombre fromage blanc
Pizza tomate, poivrons mozzarella
Salade
petit suisse
Banane

Vendredi 13 septembre

Macédoine de légumes, surimi
Filet meunière
Duo carottes vapeurs
Yaourt bio de la ferme
Fruits

Lundi 16 septembre

Salade de tomates
Omelette aux fromages
Salade
Kiri bio
Quatre quart

Mardi 17 septembre

Légumes à la croque houmous
Parmentier pomme de terre colin
Salade
Compote pomme framboise

Jedi 19 septembre

Salade de perles et cervelas
Filet de dinde
Purée de potimarron
Conté
Fruits

Vendredi 20 septembre

Melon
Chili con carné
Riz au soja
St moret bio
Fruits rôtis

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.