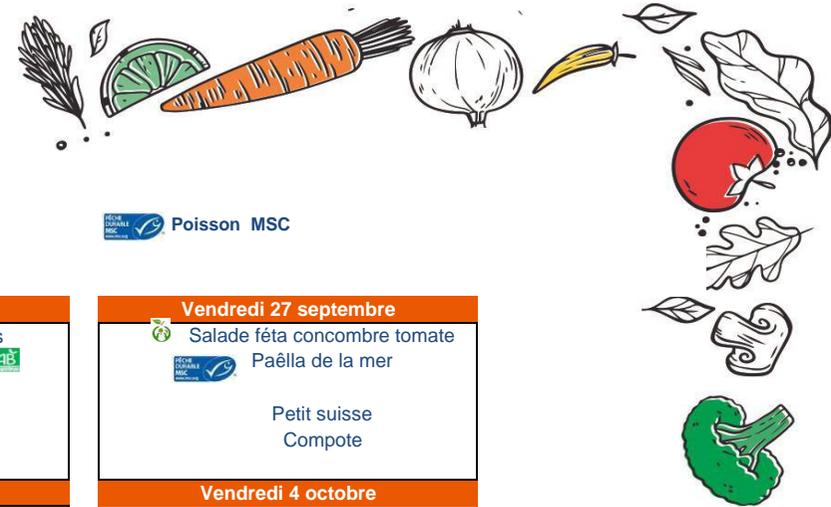


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée" - SEPTEMBRE OCTOBRE 2024



Lundi 23 septembre

- Carotte rapée à l'orange
- Saute de bœuf tomates olives
- Semoule de couscous bio
- Brie bio
- Fruit

Mardi 24 septembre

- Salade de pâtes, cervelas
- Filet de poulet citron romarin
- Haricots verts bio
- Croc lait
- Salade de fruits

Jeudi 26 septembre

- salade betterave, pommes
- Gratin dauphinois
- Salade bio
- Glace biscuit

Vendredi 27 septembre

- Salade féta concombre tomate
- Paëlla de la mer
- Petit suisse
- Compote

Lundi 30 septembre

- Céleri et carotte rémoulade
- Quiche aux lardons
- Salade bio
- Saint nectaire
- Fruit

Mardi 1 octobre

- Salade et dés de fromages, croutons
- Dhall de lentille corail
- Riz bio
- Panna cotta caramel
- Spéculos

Jeudi 3 octobre

- Petits légumes sauce crudité
- Sauté de dinde curry coco
- Coquille bio
- Fromage blanc bio couli de framboise

Vendredi 4 octobre

- Rillettes de porc
- Blanquette de poissons
- Purée carotte
- Conté Aop
- Smoothie orange banane

Lundi 7 octobre

- Salade croquante, carotte, pommes, radis
- Gratin, tomates, cougettes, quinoa, mozzarella
- Salade
- Banane

Mardi 8 octobre

- Choux blanc aux lardons
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Pommes noisettes
- Petits suisse

Jeudi 10 octobre

- Macédoine légumes, thon
- Escalope cordon bleu
- Petits pois
- Entremet bio

Vendredi 11 octobre

- Salade de pépinette
- Lieu sauce moutarde
- Purée de courges
- Yaourt bio
- Fruit



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