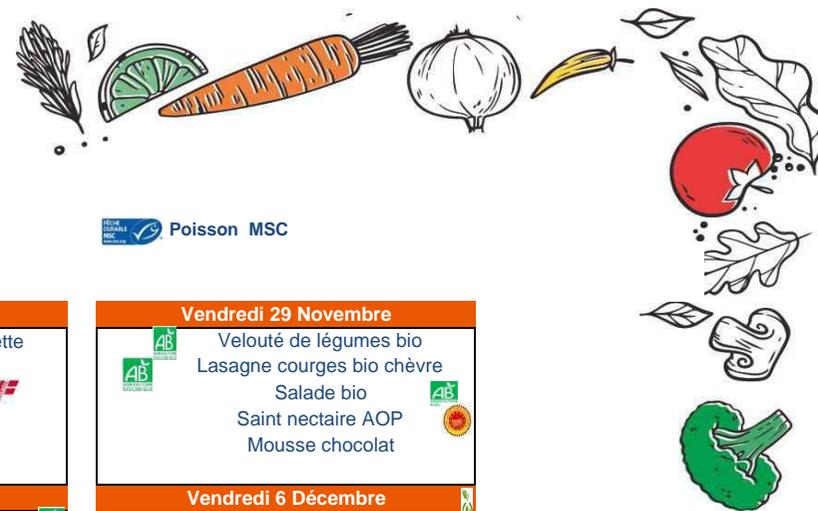


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée" - NOVEMBRE DECEMBRE 2024



Lundi 25 Novembre

- Carotte rapée vinaigrette
- Haut de cuisse de poulet
- Brocolis bio pomme de terre
- Crème dessert vanille

Mardi 26 Novembre

- Céléri rapé
- Pot au feu et ses légumes
- sauce ravigotte
- croc lait bio
- Banane

Jeudi 28 Novembre

- Betterave vinaigrette mimolette
- Chou cuisiné aux saucisses
- Fruits bio

Vendredi 29 Novembre

- Velouté de légumes bio
- Lasagne courges bio chèvre
- Salade bio
- Saint nectaire AOP
- Mousse chocolat

Lundi 2 Décembre

- Macédoine et œufs durs
- Sauté de veau marengo
- Haricots verts bio
- Yaourts bio au miel
- Biscuit

Mardi 3 Décembre

- Feuilleté fromage
- Chili sin carné
- Riz bio et quinoa bio
- Brie bio
- Fruits

Jeudi 5 Décembre

- Salade et dés de tomme bio
- Filet de poulet
- Purée de carotte, navet, pomme de terre
- Compote pomme

Vendredi 6 Décembre

- Mélanges céréales et crudités
- Quiche thon fromages
- salade
- Fruits bio

Lundi 9 Décembre

- Salade de chou hongrois
- Estouffade de bœuf
- Carotte persillées
- Yaourt aromatisé
- Punneaux secs

Mardi 10 Décembre

- Velouté de légumes
- Tartiflette
- Salade
- Cocktail de fruits

Jeudi 12 Décembre

- Salade radis rouges, pomme, maïs
- Pizza brocolis tomates fromages
- Salade
- Panna cotta, kiwi

Vendredi 13 Décembre

- Mousse de foie
- Lieu sauce citron basilic
- Flan d'épinard
- Fromage blanc bio
- Fruits



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