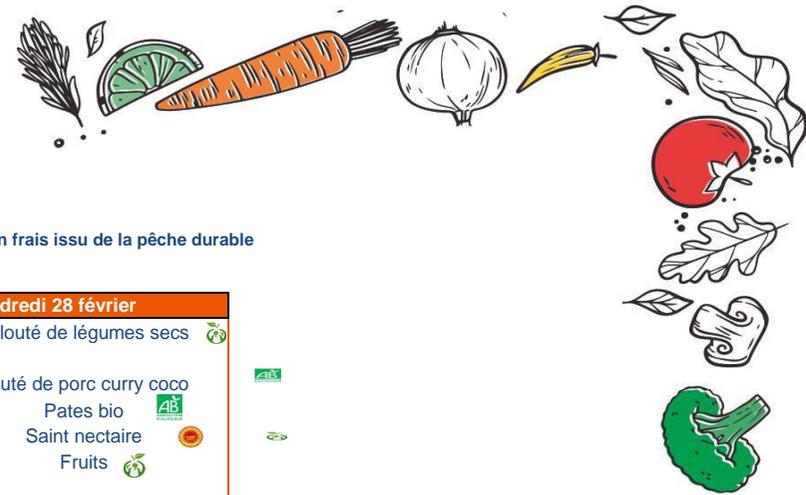


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée" - Février Mars 2025



| Lundi 24 février | Mardi 25 février | Jeudi 27 février | Vendredi 28 février |
|--|---|--|---|
| Rillettes de sardine Boul bœuf moutarde Haricots verts yaourts bio Fruits bio | Carotte rapées vinaigrette Gratin dauphinois salade Petit suisse Banane | Paté de campagne Filet de poisson meunière Riz bio à la tomates Cantadou Crème dessert | Velouté de légumes secs Sauté de porc curry coco Pâtes bio Saint nectaire Fruits |
| Lundi 3 mars | Mardi 4 mars | Jeudi 6 mars | Vendredi 7 mars |
| Salade perles ,maïs,carotte,radis Omelette basquaise Salade Fromage blanc bio de la ferme Anglo Abricot secs | Velouté de carottes bio Chipolatas aux herbes Chou bio braisé Brie bio Fruits | Salade dés de fromages,croustons Marmite de poissons Cœur de blé Flan caramel | Feuilleté croissant Veau aux chorizo Fondue de légumes bio de saison Bûche du pilat Assortiments de fruits au sirop |
| Lundi 10 mars | Mardi 11 mars | Jeudi 13 mars | Vendredi 14 mars |
| Velouté dubarry Parmentier d'ébly Salade Cantadou Compote bio | Macédoine surimi Pilon de poulet Purée de potimarron Bûche de chèvre Banane | Betteraves,pommes Quiches aux fromages Salade Petits suisses aux fruits Biscuit | Pâté de campagne Filet de lieu Brocoli Yaourt bio ferme de l'Anglo Fruit |



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