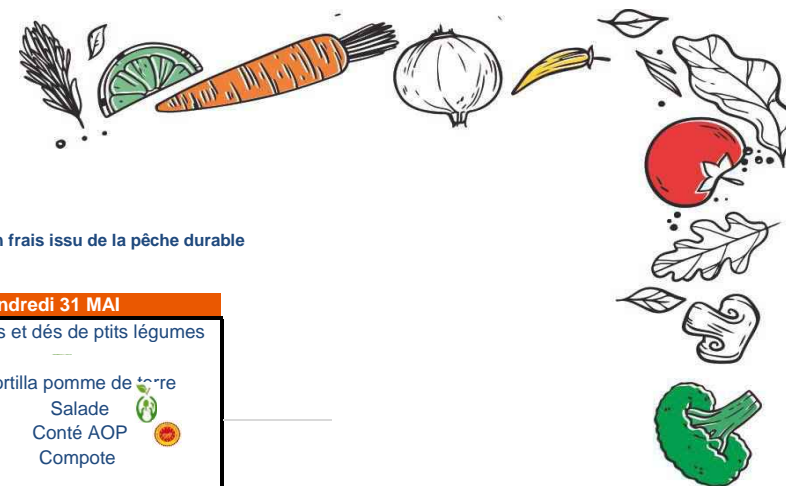


Restauration scolaire de Gesté
Menu de "La table enchantée"- MAI JUIN 2024



Lundi 27 MAI	Mardi 28 MAI	Jeudi 30 MAI	Vendredi 31 MAI
 Salade thon,tomates Sauté de dinde Petits pois carottes Petit suisse Fruits	 Betterave vinaigrette,mimolette Pates carbonara Salade Smoothie fruits de saison (fraises,banane)	 Jambon beurre Filet meunière Epinard bio béchamel Crumble pêche	Perles et dés de puits légumes Tortilla pomme de terre Salade Conté AOP Compote
Lundi 3 JUIN	Mardi 4 JUIN	Jeudi 6 JUIN	Vendredi 7 JUIN
 Chou fleur façon piémontaise Rôti de porc au miel Carotte bio vapeur persillées Crème dessert chocolat Biscuit	 Salade croquante,radis,carotte,pomme Pizza aux légumes de saison Salade Yaourt bio de la ferme	 Salade de tomates et cervelas Pilon de poulet rôti pommes paillasson Saint nectaire Fruit	 Paté de foie Filet de poisson coco curry Riz aux légumes(courgette,poivrons) Cantadou bio Glace
Lundi 10 JUIN	Mardi 11 JUIN	Jeudi 13 JUIN	Vendredi 14 JUIN
Rillettes de sardine Sauté de bœuf provençale Petits pois carottes Emmental bio Salade de fruits	 Concombre fromages blanc,citron,ciboulette Rougail Boulgour et quinoa Beignet	 Feuilleté hot dog Filet de poisson citron basilic Purée de céleri Flan vanille caramel bio	 Carottes rapée orange citron Gratin dauphinois Salade Fromage blanc bio de la ferme coulis de fruits

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