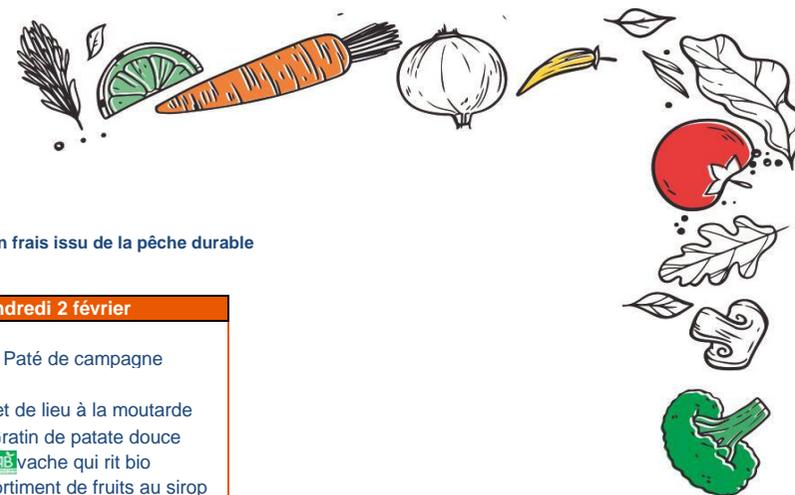


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- Janvier Février 2024



Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1 février	Vendredi 2 février
Chou rapé, carotte, pommes Cordon bleu Haricots verts Fromages blanc biscuit	Velouté de légumes bio Carbonnade de bœuf Pomme vapore Saint nectaire Fruit	Houmous et légumes à la croque Quiche brocolis, mimolette Salade Yaourt bio Cake au citron	Paté de campagne Filet de lieu à la moutarde Gratin de patate douce vache qui rit bio Assortiment de fruits au sirop
Lundi 5 février	Mardi 6 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
Velouté de légumes Croziflette Salade Fruits	Rillettes de thon Blanquette de poulet Purée panais pomme de terre Entremet citron	Salade et dés de fromage Dhall de lentille corail Riz quinoa Crumble poire chocolat	feuilleté hot dog Marmite de poisson Chou fleur brocoli Flan caramel Fruits
Lundi 12 février	Mardi 13 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Endives et surimi au fromage frais Sauté de veau aux olives Gratin patate douce Fromage blanc aux fruits	Velouté de légumes Jambon fumé Haricots blancs Conté Crêpes au sucre	Salade perles et crudités Tarte au thon et poireaux Salade Iles flotante	Céleri rémoulade, pomme Pates bio aux légumes sauce fromage frais compote /biscuit



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