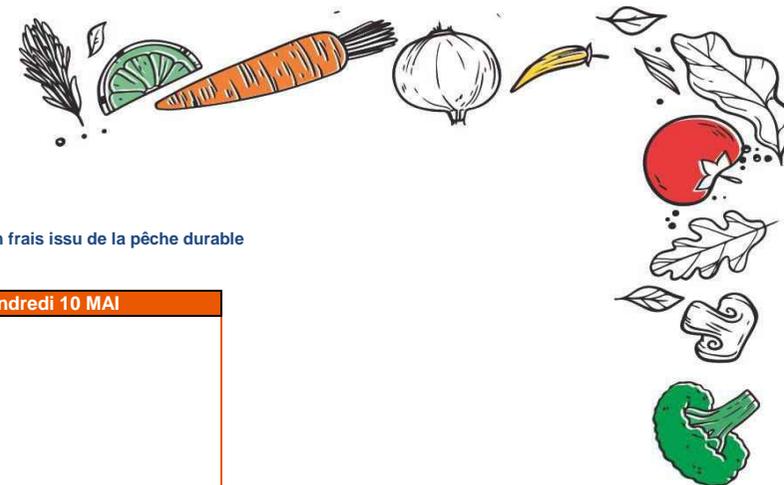


Restauration scolaire de Gesté
Menu de "La table enchantée"- MAI 2024



œufs de France



Bleu blanc cœur



viande française



Appellation d'origine protégée



produit issu de l'agriculture biologique



produit local



poisson frais issu de la pêche durable

Lundi 6 MAI	Mardi 7 MAI	Jeudi 9 MAI	Vendredi 10 MAI
Betterave et mimolette vinaigrette Boul bœuf moutarde Haricots verts Compote pomme fruits Biscuit	Rillettes de thon Jambon fumé Lentilles Petit suisse Fruit	PONT DE ASCENSION	
Lundi 13 MAI	Mardi 14 MAI	Jeudi 16 MAI	Vendredi 17 MAI
Tranche de surimi sauce fromage frais Cervela obernoi Cœur de blé Cocktail de fruits	Carotte rapée, œuf vinaigrette Lasagne épinard mozzarella Salade Smoothie orange	Céleri aux pommes Aiguillette de poulet aux champignons chou fleur, brocoli Bûche du pilat Far breton aux raisins	Paté de campagne Pain d'épave Salade Yaourt bio de la ferme Fruit
Lundi 20 MAI	Mardi 21 MAI	Jeudi 23 MAI	Vendredi 24 MAI
PENTECOTE	Concombre fromage blanc Rôti de bœuf froid sauce ketchup Pommes rissolées glaces	Taboulé Sauté de veau curry lait de coco Salsifis aux tomates Brie Ananas rôti au miel	Salade macédoine, maïs, avocat Quiche tomate cheddar Salade Fromage blanc bio de la ferme Banane

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