

Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée" - Mars-Avril 2025



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<ul style="list-style-type: none"> Céleri et carotte rémoulade Estouffade bœuf Pomme de terre vapeur Petit suisse Pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de porc Filet de poulet sauce au fromage frais Purée de chou fleur bio Fromage fondu Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave, mais vinaigrette Tarte tomate chèvre Salade Brie bio Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade endive, carotte, surimi citron Filet de lieu aux poivrons Riz bio Fromage blanc bio aux myrtilles Ferme de l'anglo
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<ul style="list-style-type: none"> Salade et œuf sauce cocktail Blanquette de veau Haricots verts yaourt aromatisé Biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis, carotte Chipolatas aux légumes couscous Semoule bio Entremet lait de la ferme vanille bio Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Quiche poireaux Salade Conté AOP Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur, mimolette Haut de cuisse de poulet rôti Frites au four Poires chocolat
Lundi 31 mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
<ul style="list-style-type: none"> Salade et dés de fromages Pot au feu et ses légumes Chanteneige bio Mousse chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson ail et secs Dos de colin au four Boullgour bio Yaourt bio de la ferme Anglo Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Petits légumes, sauce crudité Escalope cordon bleu Petit pois carotte Camenbert Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Perles, mais et dés de fromages Pizza aux légumes Salade Mousse coco Biscuit



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