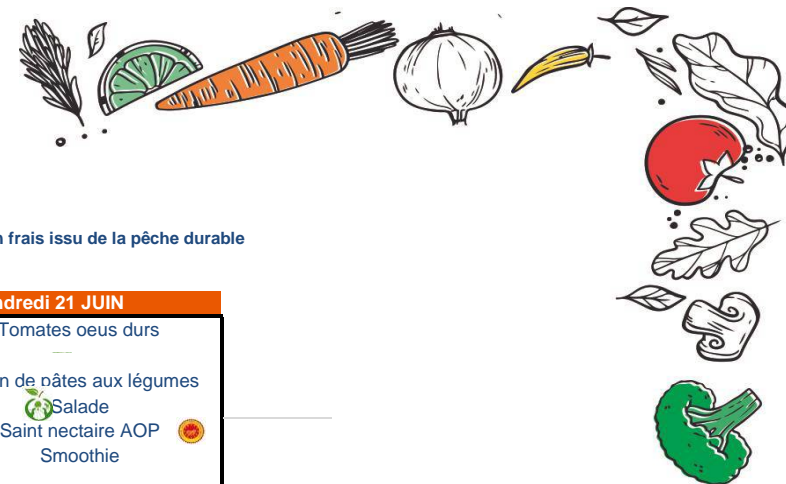


# Restauration scolaire de Gesté

## Menu de "La table enchantée" - JUIN JUILLET 2024



Lundi 17 JUIN	Mardi 18 JUIN	Jeudi 20 JUIN	Vendredi 21 JUIN
Salade et dés de fromages Sauté de veau provençales Coquillettes bio Glaces	Pastèque Jambon fumé Choux cuisinés cammenbert bio Compote	Taboulé Escaloppe de dinde chorizo Haricots verts bio Yaourt bio Fruits	Tomates oeus durs Gratin de pâtes aux légumes Salade Saint nectaire AOP Smoothie
Lundi 24 JUIN	Mardi 25 JUIN	Jeudi 27 JUIN	Vendredi 28 JUIN
Céleri rave Sauté de bœuf Carotte vapeure Petits suisse aux fruits &a	Salade croquante carotte,pomme,radis Haut de cuisse de poulet Pomme rissolées Saint nectaire Crème dessert bio	chips tortilla et houmous Omelette aux fromages Salade Fromage blanc bio de la ferme banane	Concombre fromage blanc Filet de poisson au pesto Boulgour Fruits rôti au miel
Lundi 1 JUILLET	Mardi 2 JUILLET	Jeudi 4 JUILLET	Vendredi 5 JUILLET
Rillette de thon Chili con carné Riz bio et quinoa Cantadou Fruit	Salade de riz Tertes tomates chèvre salade Entremet vanille Biscuit	Buffet de fin d'année Assortiment de crudités Plats de viandes froides fromages Glaces	Concombre,tomate féta Filet meunière Assortiments de légumes Eclair chocolat

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