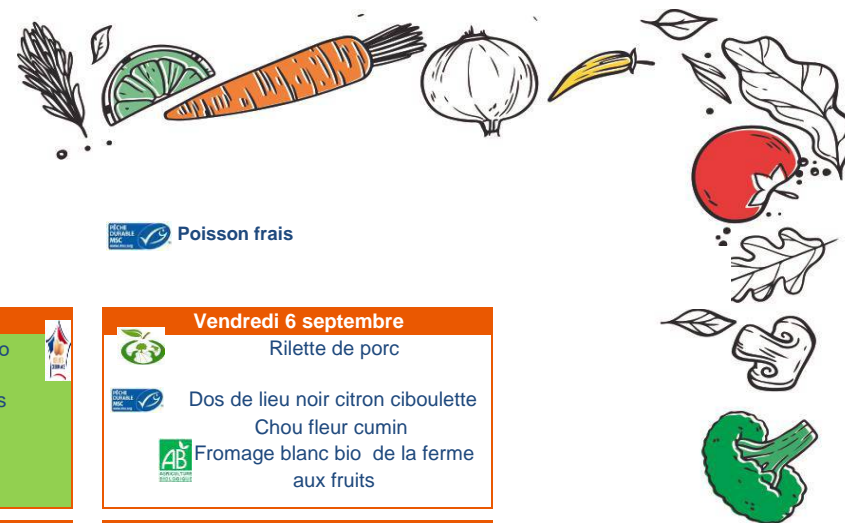




# Restauration scolaire de Gesté

## Menu de "La table enchantée"- SEPTEMBRE 2024



 Bleu blanc cœur  
 Viande origine française

 Oeufs de France  
 Produit issu de l'agriculture biologique

 Appellation d'origine protégée  
 Produit local

 Poisson frais

**Lundi 2 septembre**

Melon  
Câtes bio bolognaise vbf  
Salade bio compote biscuit

**Mardi 3 septembre**

Salade betterave mimolette vinaigrette  
Tempe de porc aux épices  
Haricots verts bio  
Fruits frais

**Judi 5 septembre**

Carotte rapées, œuf dur bio  
Gratin courgette, tomates  
Salade  
Camembert  
Glace

**Vendredi 6 septembre**

Rilette de porc  
Dos de lieu noir citron ciboulette  
Chou fleur cumin  
Fromage blanc bio de la ferme aux fruits

**Lundi 9 septembre**

Salade et dés de fromages  
Sauté de veau vvf aux poivrons  
Riz bio et quinoa  
Fruits au sirop

**Mardi 10 septembre**

Rilette de sardine  
Poulet BBC tantoree  
Brocoli et pomme de terre  
Flan caramel  
Fruit

**Judi 12 septembre**

Concombre fromage blanc  
Pizza tomate, poivrons mozzarella  
Salade  
petit suisse  
Banane

**Vendredi 13 septembre**

Macédoine de légumes, surimi  
Filet meunière  
Duo carottes vapeurs  
Yaourt bio de la ferme  
Fruits

**Lundi 16 septembre**

Salade de tomates  
Omelette aux fromages  
Salade  
Kiri bio  
Quatre quart

**Mardi 17 septembre**

Légumes à la croque houmous  
Parmentier pomme de terre colin  
Salade  
Compote pomme framboise

**Judi 19 septembre**

Salade de perles et cervelas  
Filet de dinde  
Purée de potimarron  
Conté  
Fruits

**Vendredi 20 septembre**

Melon  
Chili con carné  
Riz au soja  
St moret bio  
Fruits rôtis

Toute l'équipe du restaurant scolaire vous souhaite une bonne rentrée



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