

Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- juin 2021



Lundi 7 juin

Radis bio

Pavé végétal
Mousseline de patate douce
Gâteau basque

Mardi 8 juin

Macédoine

Steak haché

Frites au four

Yaourt fruits mixés bio

Jeudi 10 juin

Salade de surimi à l'emmental

Escalope de porc

Gratin de choux-fleurs bio

Chaussé aux moines

Fruit

Vendredi 11 juin végétarien

Carottes râpées bio

Chipolatas aux herbes

Lentilles bio

Babybel bio

Compote pomme abricot

Lundi 14 juin végétarien

Salade croquante

Filet de poulet grillé

Haricots verts bio

Comté AOP

Flan chocolat

Mardi 15 juin

Quiche au fromage

Gratin de légumes au blé

Salade

Gâteau au fromage blanc

Petit suisse bio

Jeudi 17 juin

Taboulé aux raisins BIO

Rôti de porc au miel

Tombée de céleri bio au beurre

Camembert bio

Salade de fruits

Vendredi 18 juin

Melon

Spaghettis bio

Bolognaise bio émmental rapé

Salade

Pêches au sirop

Lundi 21 juin

Sardines au beurre

Poulet de Challans

Poelée du marché

Yaourt bio à la framboise

Mardi 22 juin

Macédoine

Rougail de saucisses

Semoule bio

Crème au chocolat bio

Jeudi 24 juin

Salade composée

Cœur de filet de merlu sauce aurore

Riz bio

Fromage bio

Glacé

Vendredi 25 juin végétarien

Salade sombréro

Tortillas sauce tomate provençale

Salade

Madeleine bio

Fromage blanc bio



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