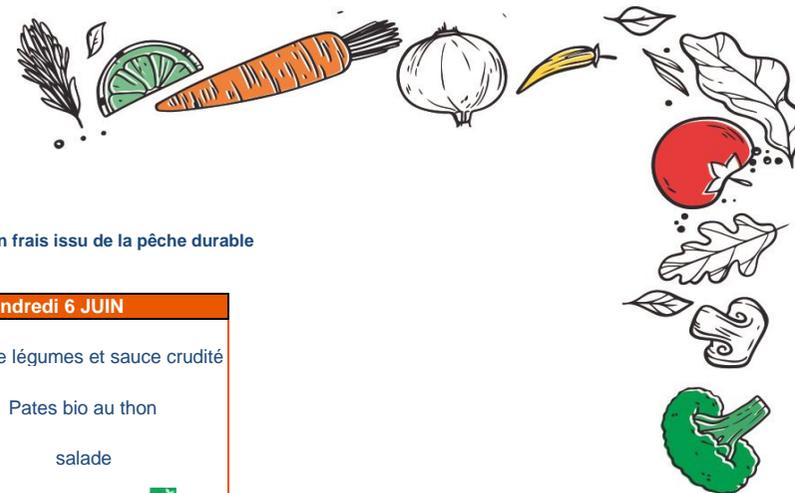


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée" - JUIN 2025



| Lundi 2 JUIN | Mardi 3 JUIN | Jeudi 5 JUIN | Vendredi 6 JUIN |
|---|---|---|--|
| Chou bio hongroi lardons Parmentier provençale Salade Crème dessert bio ferme de l'anglo | Betterave vinaigrette, pommes Jambon blanc Poêlée carotte, navet pomme de terre brie bio Banane | Repas à thème Italie | Dips de légumes et sauce crudité Pates bio au thon salade croc lait bio Fruit |
| Lundi 9 JUIN | Mardi 10 JUIN | Jeudi 12 JUIN | Vendredi 13 JUIN |
| FERIE | Taboulé Omelette mozzarella sauce tomate Salade Yaourt bio aux fraises | Concombre fayonnaise Filet de dinde sauce indienne Riz bio et quinoa Far aux framboise | Pastèque féta Filet de lieu fumet crème Brocoli bio Riz au lait |
| Lundi 16 JUIN | Mardi 17 JUIN | Jeudi 19 JUIN | Vendredi 20 JUIN |
| Melon Boulette de bœuf paprika Crumble courgette parmesan Petits suisse aux fruits bio | salade pomme de terre surimi haut de cuisse de poulet rôti Salsifis Emmental Fruit | Rilette de légumes Filet de poisson moutarde tomate Ebly Fromage blanc bio et compote | Tomates vinaigrette Chili sin carné Boulgour et quinoa bio Buchette chèvre Glace vanille bio |



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