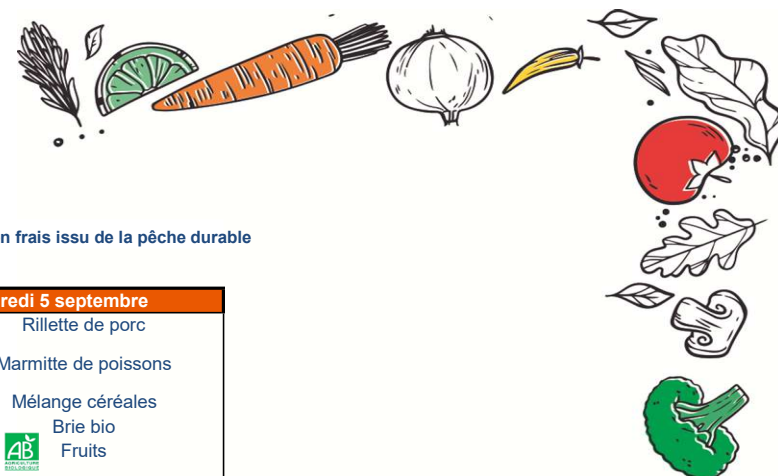


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- Septembre 2025



œufs de France



Bleu blanc cœur



viande française



Appellation d'origine protégée



produit issu de l'agriculture biologique



produit local



poisson frais issu de la pêche durable

Lundi 1er septembre Melon Pâtes bolognaise Salade Petits pots glace bio	Mardi 2 septembre Betterave, fêta Jambon fumé Haricots vert bio persillés Compote Madeleine bio	Jeudi 4 septembre Carotte rapée vinaigrette Pilons de poulets Boulgour, tomates, poivrons Fromage blanc bio Fruits	Vendredi 5 septembre Rillettes de porc Marmite de poissons Mélange céréales Brie bio Fruits
Lundi 8 septembre Pastèque Blanquette de veau Riz bio Yaourt bio sucré	Mardi 9 septembre Salade tomates Parmentier de lentille Salade Saint nectaire Poires chocolat	Jeudi 10 septembre Concombre fromage blanc citron Lasagne thon courgettes, carottes liegeois vanille	Vendredi 11 septembre Salade et dés de fromages Roti de bœuf, sauce ketchup Pommes rissolées Fruit
Lundi 15 Septembre Duo céleri et carotte rémoulade Omelette sauce tomate Salade Fromage individuel Fruits	Mardi 16 Septembre Radis noirs et rouges rapés Boulettes accro Semoule bio Bûchette chèvre Banane	Jeudi 18 Septembre Melon Estouffade de bœuf Petits pois Fromage blanc bio à la confiture	Vendredi 19 Septembre Croisillons emmental Filet meunière Courgettes au cumin Glacé à l'eau
Lundi 23 Septembre Concombre et tomates fêta Chili sin carné Riz bio et quinoa Petit suisse Biscuit	Mardi 24 Septembre Saucissons à l'ail et secs Escalope de dinde Chou fleur et pomme de terre Crème dessert bio	Jeudi 26 Septembre Salade de haricot vert thon mimolette Chipolatas Crumble courgettes Fruits	Vendredi 27 Septembre Betterave œuf Parmentier de poisson Salade Crème anglaise, madeleine bio



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