

Restaurant Scolaire GESTE Septembte/Octobre



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine protégée



viande française



Œuf France



produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Produit local

poisson issu de la pêche durable



Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Macédoine mayonnaise,tomate Sauté de veau fromage frais Carotte vapeur persillée Flan vanille	Carotte et concombre croque sauce crudité Cervela obernoi Ecrasé de pomme de terre Saint paulin Compote		Salade avocat pomme maïs Pizza tomates,légumes de saison Cantadou Banane	Taboulé Filet de poisson citron,basilic Brocoli chou fleur bio Buchette mi chèvre Abricots au sirop
Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Concombre crème et fromage blanc Boul bœuf sauce piquante Haricot verts bio Beignet	Tranche de surimi sauce cocktail Sauté de porc moutarde Lentilles Camembert Fruits bio		Céleri,carotte rémoulade Filet de poulet Pomme rosties Fromage blanc bio spéculos	Chou hongrois lardons Marmite poisson aux épices Purée courges Crème dessert bio
Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Salade radis croutons Emincé de veau aux champignons Boulgour et carottes Chanteneige Eclair chocolat	Salade haricots verts féta Dhall lentille corail Riz et quinoa Pommes bio		Menu des Mauges	Crêpe fromage Carbonade bœuf Petits pois Yaurt bio confiture



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