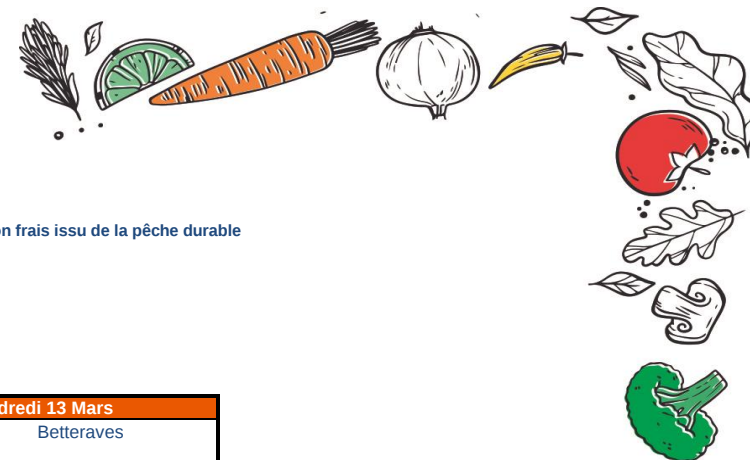


Restauration scolaire de Gesté

Menu de "La table enchantée"- Mars 2026



Lundi 9 Mars Céleri Rémoulade Crousti'Fromage Julienne de Légumes Entremet au Lait Bio Façon Pêche Melba	Mardi 10 Mars Chou Fleur Vinaigrette Poisson du Marché Beurre Blanc Riz Bazmati Camembert Compote	Jeudi 12 Mars Salade Piémontaise Rôti de Porc Petits Pois au Jus Chavroux Fruit	Vendredi 13 Mars Betteraves Boulettes de Bœuf aux Poivrons Frites Emmental Salade de Fruits Frais
Lundi 16 Mars Crêpe au Fromage Jambon Grillé Duo de Courgettes Tartare Ail et Fines Herbes Poire au Sirop	Mardi 17 Mars Salade de Lentilles Hachi Veggie aux Petits Légumes Salade Verte Tomme Grise Flan Nappé Caramel	Jeudi 19 Mars Œuf Mayonnaise Marée du Jour Crème à l'Aneth Semoule Yaourt d'Anglos Kiwi	Vendredi 20 Mars Velouté à la Tomate Kefta d'Agneau au Jus Purée de Carottes Kiri Flan Pâtissier
Lundi 23 Mars Salade Marco-Polo Cordon Bleu Duo de Haricots Pont l'Evêque Banane	Mardi 24 Mars Duo d'Agrumes Sauté de Poulet au lait de Coco Pommes de Terre Gratinées Vache Qui Rit Liégeois Vanille	Jeudi 26 Mars Terrine de Légumes Œuf Sauce Mornay Epinards Entremet Chocolat au Lait Bio Biscuit	Vendredi 27 Mars Radis Beurre Brandade de Poisson Salade Verte Gouda Pêche au Sirop



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