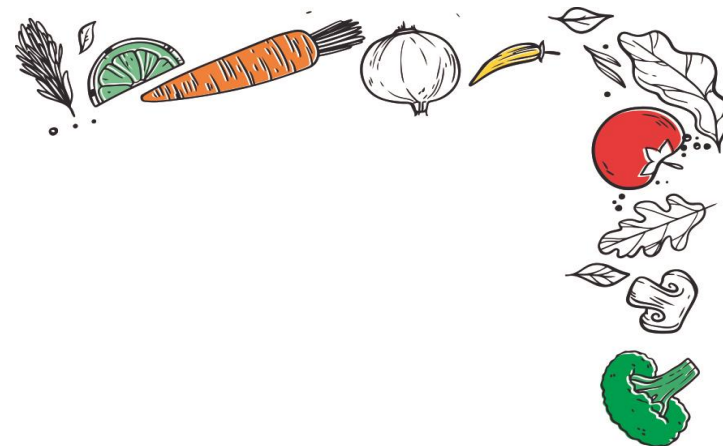


Restauration scolaire de Gesté
Menu de "La table enchantée"- Septembre 2026



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Oeufs de France



Bleu Blanc Cœur



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Viande Française



Produit Local



Poisson Frais Issu de la Pêche Durable

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Pommes de Terre au Thon Nuggets Petits Pois Petits Suisses Purée de Fruit	Concombre à la Crème Sauté de Porc à la Moutarde Pâtes Vache Qui Rit Crème Vanille	Melon Parmentier aux Légumes Salade Verte Fromage Pâtisserie	Taboulé Pané de Poisson Purée de Courge Fromage Blanc Pomme Bio
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Tomate Fêta Tarte aux Légumes Salade Verte Fromage Doonuts	Crêpe au Fromage Croustis de Dinde Duo de Courgettes Liégeois de Fruit Biscuit	Radis Beurre Brandade de Poisson Salade Verte Fromage Glacé	Salade de Riz Sauté de Bœuf Salsifis Nappé Caramel Ananas au Sirop



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