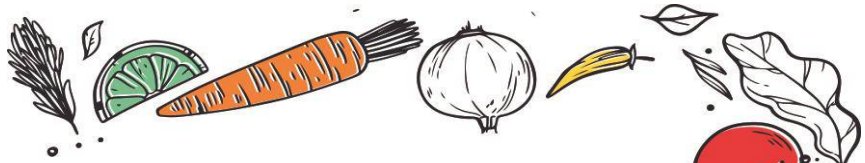
Restauration scolaire de Gesté

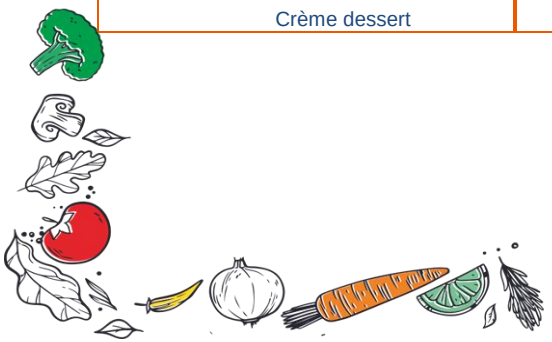
Menu de "La table enchantée"- MAI JUIN 2022



Bleu blanc cœur — Oeufs de France — Appelation d'origine protégée

Viande française — Produit issu de l'agriculture biologique — Produit local — Poisson issu de la pêche durable

Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
Pastèque Rôti de porc tandoree Pommes de terre rissollée Fromage individuel Mousse chocolat	Pâté de campagne cornichons Dos de colin crevettes Haricots verts BIO persillés Yaourt bio	Concombre vinaigrette citron ciboulette lasagne de légumes bio du potager aux fromages Salade verte Ananas rôti canelle Biscuit	Rillette sardine au fromage frais Emincé de bœuf mijoté Petits pois carotte bio Petit suisse Fruits
Lundi 23 Mai	**Mardi 24 Mai**	**Jeudi 26 Mai**	**Vendredi 27 Mai**
Macédoine de légumes Tortilla tomates mozarella Salade BIO Banane	Chips tortilla et guacamol Blanquette de veau Boulgour bio et quinoa Saint nectaire Glaces	Ascension	
Lundi 30 Mai	**Mardi 31 Mai**	**Jeudi 2 Juin**	**Vendredi 3 Juin**
Duo pomelos oranges Boulette de bœuf vbf paprika Pâtes bio Camembert bio Crème dessert	Terrine de thon mayonnaise Saucisse grillées Haricots blanc à la tomate Fromage blanc bio Fruits	Carotte rapée vinaigrette à l'orange Dhall lentille corail Riz bio Fromage individuel Salade de fruits	salade concombre tomates féta Emincé de volaille curry,lait de coco Mélanges 5 céréales Crumble pomme framboise chantilly



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

Beaupreau-en-Mauges