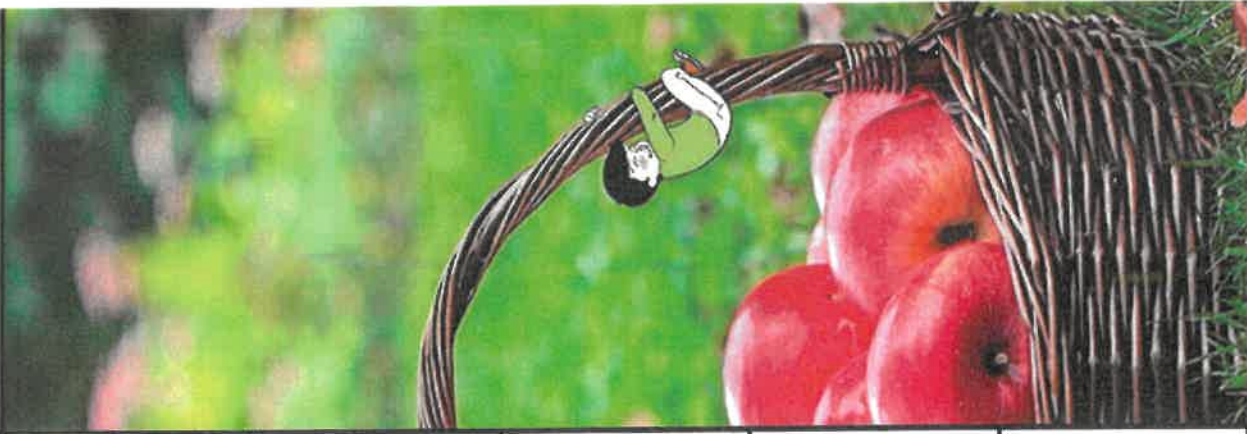


GRAISSESSAC Restaurant scolaire - Du 26/06/2023 au 30/06/2023

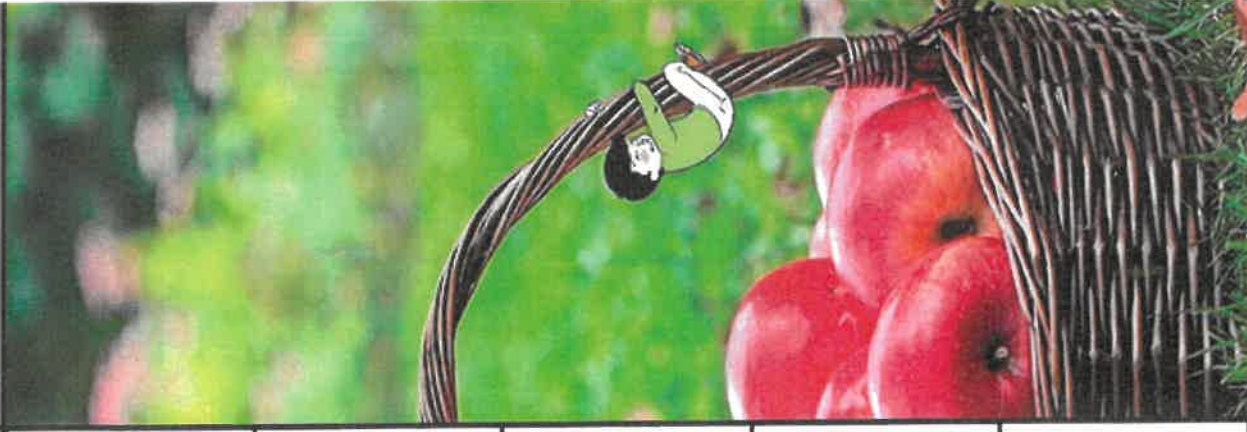
Menu

Lundi	Pastèque Nuggets de poulet pané /Nuggets Vegetarien Mélange de petits pois et carottes Gouda Bio  Compote fraîche pomme Bio fraise  
Mardi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise Rôti de porc  /Palet végétarien à l'italienne Pommes de terre cubes rissoles - , Ketchup Cantal AOP  Fruit de saison
Mercredi	Melon Moussaka du chef /Moussaka de poisson du chef Carré Liqueur Flan aux oeufs du chef 
Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes Chili sin carne, haricots rouges Bio  Riz Bio créole  Yaourt sucré Tarte au fromage blanc du chef 
Vendredi	Concombre - Sauce bulgare Curry de poisson aux carottes  Coquillettes Bio  Emmental Bio  Liégeois chocolat



Menu

Lundi	Salade de perles de pâtes, poivron et tomate - Vinaigrette au curry Emincé de filet de poulet - Sauce Tandoori /Omelette nature Printanière de légumes Camembert Bio Fruit de saison	
Mardi	Melon Boulette falafel Bio - Façon couscous Semoule Bio Vache qui rit Bio Flan chocolat	
Mercredi	Salade verte - Tomate à croquer Lamelles de dinde et pommes de terre sautées façon kebab /Poisson pané 100 % filet - Potatoes rondelles sautées Pain pita - Sauce blanche Suisse sucré Donuts	
Jeudi	Salade de haricots verts Bio , tomates et oeuf façon Niçoise Gratin Camarguais /Gratin camarguais au poisson Yaourt sucré Cake à la fleur d'oranger du chef	
Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Terrine de légumes Poisson blanc meunière - , citron Epinards béchamel Buchette lait mélange Fruit de saison	



GRAISSESSAC Restaurant scolaire - Du 12/06/2023 au 16/06/2023

Menu

Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Gratin de gnochis Bio à la provençale  Edam Bio  Compote fraîche pomme Bio fraise  
Mardi	Crêpe au fromage Saucisse de porc  /Omelette nature Courgettes persillées Yaourt sucré Fruit de saison
Mercredi	Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Tarte au thon Salade verte - Vinaigrette Fromage blanc sucré Salade de fruits au sirop
Jeudi	Concombre  - Sauce ciboulette Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Saint Nectaire AOP  Flan vanille
Vendredi	Radis rose - , beurre Beignet de calamars à la romaine Ratatouille Chantilly Brownies du chef 



GRAISSESSAC Restaurant scolaire - Du 05/06/2023 au 09/06/2023

Menu

	
Lundi	Torsade Bio  - Vinaigrette au basilic Pizza au fromage Salade iceberg - Vinaigrette Gouda Bio  - Mousse au chocolat au lait
Mardi	Salade de pommes de terre façon Piemontaise Paupiette de dinde FR - Sauce chasseur /Omelette nature (90g ) Haricots verts Bio à l'échalote  - Suisse sucré Banane Bio 
Mercredi	Friand au fromage Haut de cuisse de poulet rôti FR  /Nuggets Vegetarien Epinards à la vache qui rit Emmental Bio  - Fruit de saison
Jeudi	Tomates - À l'huile d'olive Sauté de porc  - Sauce Marengo /Morceaux de colin  - Sauce méridionale Petits pois bio au romarin Yaourt sucré Far breton nature du Chef (Lait Bio)
Vendredi	Pastèque Médailon de merlu MSC  - Sauce aux asperges Pommes de terre persillées Camembert Bio  - Liégeois vanille