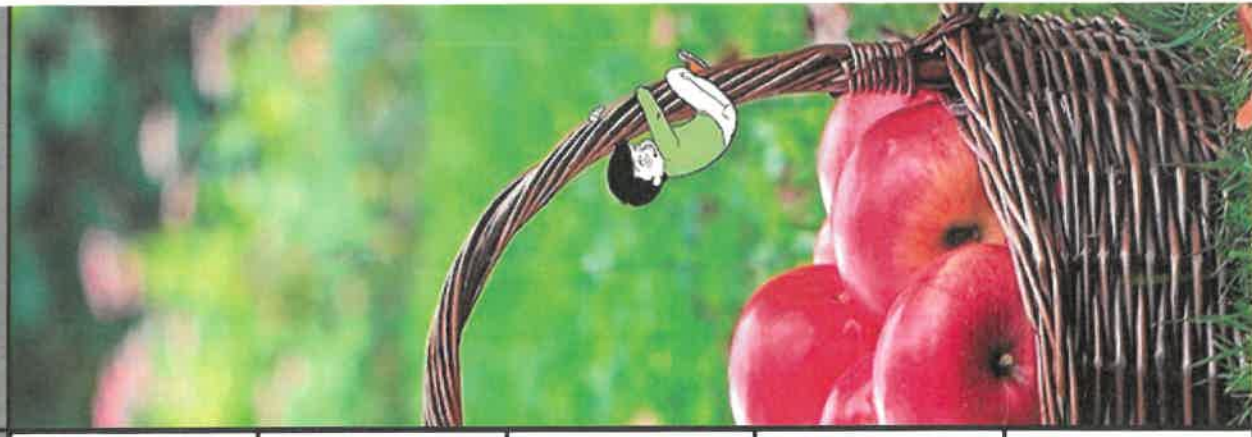


**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 13/11/2023 au 17/11/2023**



Menu

Lundi	<p>Mélange de coquillettes Bio et maïs <sup>Bio</sup> - Vinaigrette persillée            Cordon bleu de dinde FR <sup>FR</sup>            /Nuggets de poisson  <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail <sup>Bio</sup>            Palet pur beurre            Compote fraîche <b>pomme Bio</b> vanille <sup>Bio</sup> </p>
Mardi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes            Omelette du chef (MEA)             Pommes de terre cubes rissolées - , Ketchup            Buchette lait mélange <sup>Bio</sup>  <b>Kiwi Bio</b></p>
Mercredi	
Jedi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons            /Oeuf dur - Sauce mayonnaise            Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices  <b>Semoule Bio</b> <sup>FR</sup>            Fromage fondu            Pomme HVE </p>
Vendredi	<p>Soupe façon Hernekeitto - , croûtons nature            Boulettes au boeuf - Sauce aux airelles            /Boulettes végétariennes - Sauce aux airelles            Carottes persillées            Yaourt sucré            Gâteau pomme cannelle du chef </p>
















**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 20/11/2023 au 24/11/2023**

Menu

	<p><b>Lundi</b></p> <p>Mélange de carotte et céleri râpé - Sauce façon remoulade          Chili sin carne, <b>haricots rouges Bio</b>          Blé pilaf          Le <b>Lozère Bio</b>          Mousse au chocolat au lait</p> <p><b>Mardi</b></p> <p><b>Potage Bio</b> façon cultivateur          Poisson blanc meunière - , citron          Epinards béchamel          Cantal AOP          Clémentine</p> <p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Jeudi</b></p> <p>Cake au chèvre et butternut          Rôti de porc - Sauce champignons          /Omelette nature - Sauce champignons          Chou fleur persillé          Yaourt sucré  <b>Banane Bio</b></p> <p><b>Vendredi</b></p> <p>Salade verte - Vinaigrette balsamique          Allumettes de dinde façon carbonara          /Pané fromager  <b>Torsades Bio</b>          Emmental râpé          Compote fraîche <b>pomme Bio</b> au petit beurre</p>	
--	--	---

**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
Du 27/11/2023 au 01/12/2023

Menu

Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au cumin  <b>Saucisse de porc</b>                    /Poisson blanc meunière   <b>Lentilles Bio</b> au jus   <b>Fromage blanc</b> (régional)  - , sucre                  Madeleine</p>	
Mardi	<p>Velouté de potiron BIO  <b>Riz Bio</b> , champignons, sauce fromagère façon risotto                   Yaourt sucré                  Poire</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade batavia - Vinaigrette                  Sauté de boeuf  - Sauce façon gardianne                  /Marmite de colin                   Pommes de terre vapeur                  Saint Nectaire AOP   <b>Orange Bio</b> </p>	
Vendredi	<p>Paté de campagne catalan (régional)  - , cornichons                  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise                  Brandade de colin MSC au butternut Bio                  Crème anglaise                  Gâteau au chocolat du chef </p>	

