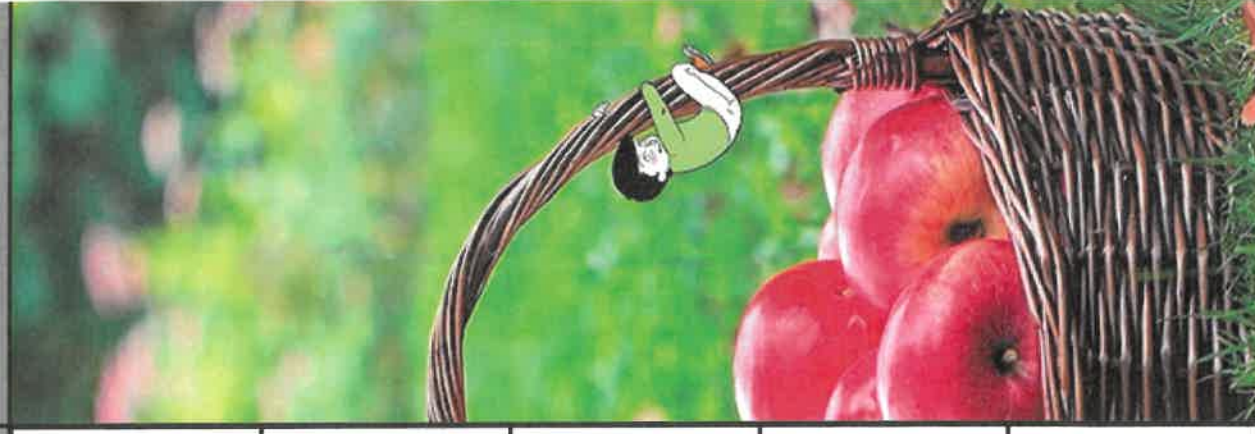


**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 04/12/2023 au 08/12/2023**

Menu




Lundi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette                  Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce au curry                  /Palet végétarien montagnard                  Carottes HVE                   Tomme blanche                  Flan nappé caramel</p>
Mardi	<p>Panais râpé - Vinaigrette façon cocktail                  Poisson pané 100 % filet  - , citron                  Petits pois au jus                  Vache qui rit Bio                   Donuts</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade batavia - Vinaigrette                  Gratin de pdt aux allumettes de porc                   /Gratin de pommes de terre façon tartiflette                  Yaourt sucré                  Kiwi Bio </p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote                  Egréné végétal de fèves et pois Bio  - Sauce Italienne                  Penne Bio                   Emmental râpé                  Compote fraîche pomme Bio  ananas </p>



**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 11/12/2023 au 15/12/2023**

Menu

Lundi	<p>Mélange de <b>carotte et chou Bio</b> râpé - Sauce mayonnaise          Sauté de porc - Sauce dijonnaise          /Poisson blanc meunière - , citron          Blé pilaf          Buchette lait mélange  <b>Pomme Bio</b></p>	
Mardi	<p>Potage de potimarron          Gratin de <b>coquillettes Bio</b>, camembert et thym          Chantailou          Liégeois chocolat</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive - , croûtons nature          Boulettes au boeuf - Sauce échalotes          /Omelette nature - Sauce échalotes          Pommes de terre cubes rissolées          Saint Nectaire AOP          Clémentine</p>	
Vendredi	<p>Cervelas - , cornichons          /Oeuf dur - Sauce mayonnaise          Beignet de calamars à la romaine - , Ketchup  <b>Haricots verts Bio</b> persillés  <b>Camembert Bio</b>          Tarte au fromage blanc du chef</p>	

