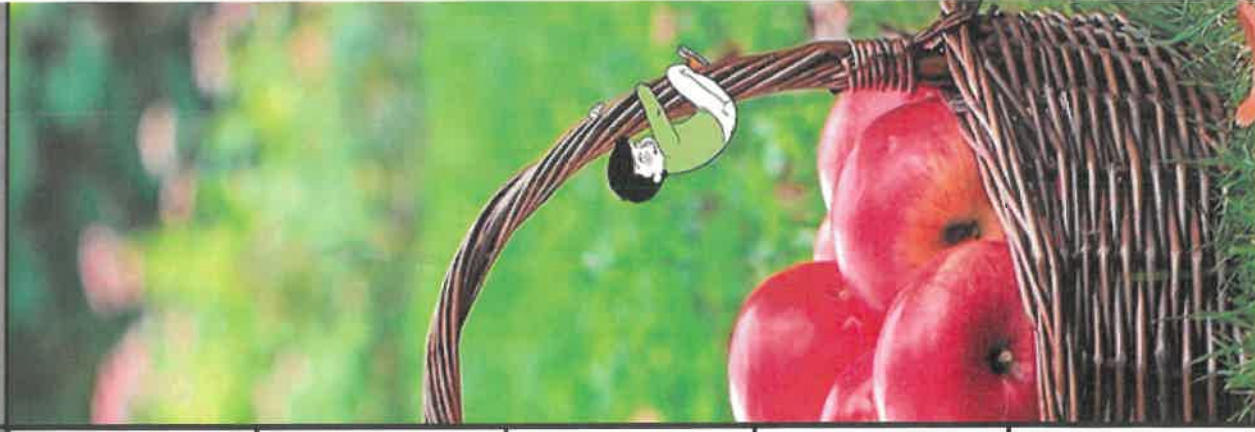


**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 08/01/2024 au 12/01/2024**

Menu

Lundi	<p>Potage de légumes verts          Choucroute de Strasbourg          /Choucroute de la mer  <b>Camembert Bio</b>          Flan nappé caramel</p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange          Bolognaise de <b>lentilles Bio</b>  <b>Penne Bio</b>          Emmental râpé  <b>Banane Bio</b></p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Pâté de campagne - , cornichons          /Oeuf dur - Sauce mayonnaise          Sauté de dinde - Sauce champignons          /Crêpe aux champignons  <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail  <b>Le Lozère</b>          Clémentine</p>
Vendredi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette          Beignet de calamars à la romaine          Chou fleur Béchamel          Verre de <b>lait Bio</b>          Galette des rois</p>

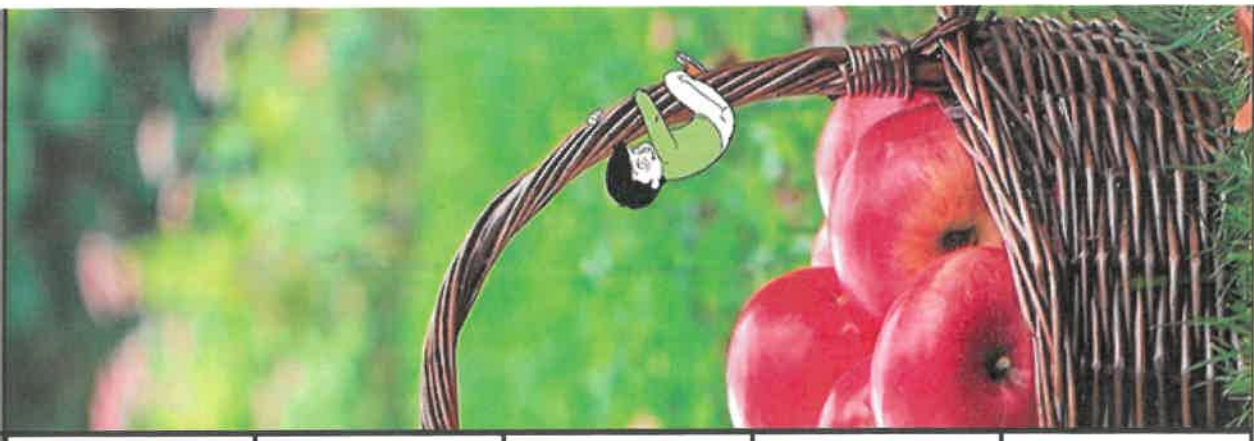


Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.  
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 15/01/2024 au 19/01/2024**

Menu

Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la framboise                  Gratin de pommes de terre façon tartiflette                  Compote fraîche <b>pomme Bio</b>  ananas    <b>Galettes au beurre Bio</b> </p>
Mardi	<p><b>Potage Bio</b> façon cultivateur                   Jambon blanc Label Rouge                   /Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron  <b>Coquillettes Bio</b>  - , ketchoup                  Brie                  Clémentine</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote                  Hachis parmentier de boeuf                  /Brandade de colin  <b>Edam Bio</b>                   Mousse au chocolat au lait</p>
Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade                  Médaillon de merlu MSC  - Sauce crème                  Carottes HVE                   Petit moulé ail et fines herbes                  Tarte au fromage blanc du chef </p>

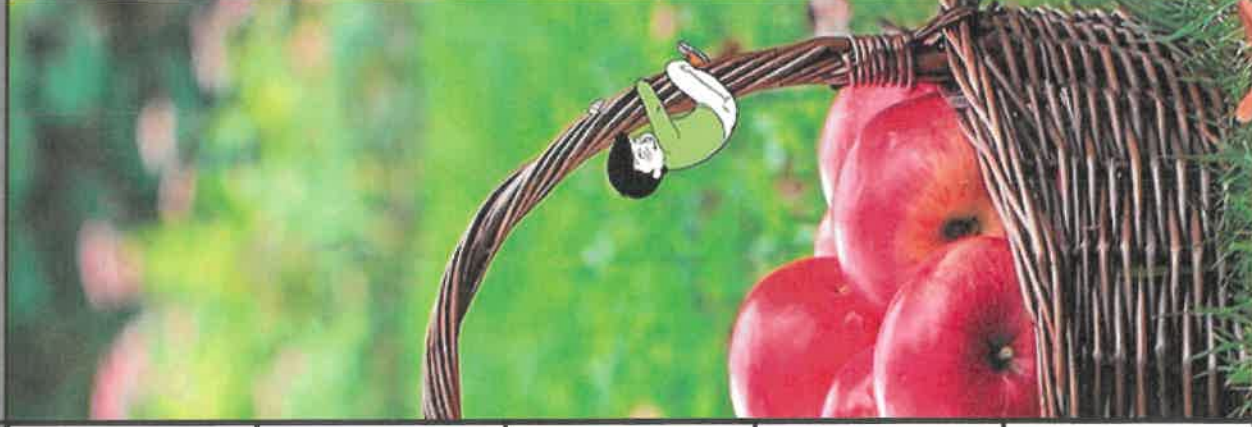




**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 22/01/2024 au 26/01/2024**

Menu

Lundi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)            Cordon bleu de dinde FR            /Poisson blanc meunière MSC            Haricots beurre persillés            Suisse fruité            Pomme HVE</p>
Mardi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées - Vinaigrette            Omelette du chef au fromage  <b>Torsades Bio</b> - Sauce tomate            Saint Nectaire AOP            Flan à la vanille</p>
Mercredi	
Jeudi	<p><b>Salade verte Bio</b> - Vinaigrette            Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - , ketchup - , mayonnaise            /Pain Hot dog - Roulé végétal goût merguez - , ketchup - , mayonnaise            Frites            Yaourt cimetait (regional)            Clémentine</p>
Vendredi	<p>Velouté de potimarron aux 4 épices            Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron  <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail            Crème anglaise            Cake au chocolat du chef</p>



Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.

**GRAISSESSAC Restaurant scolaire**  
**Du 29/01/2024 au 02/02/2024**

Menu

Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise            Gratin de gnocchis à la provençale  <b>Gouda Bio</b>            Compote fraîche <b>pomme Bio</b></p>
Mardi	<p>Potage de pois cassés            Poisson pané 100 % filet MSC - , citron            Épinards à la Béchamel            Fromage blanc sucré  <b>Banane Bio</b></p>
Mercredi	
Jedi	<p>Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs <b>Bio</b> - Vinaigrette persillée            Tarte au fromage du chef            Salade verte - Vinaigrette            Yaourt aromatisé  <b>Pomme Bio</b></p>
Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade            Aiguillettes de poulet FR - Sauce colombo            /Morceau de colin - Sauce colombo  <b>Semoule Bio</b>            Chantilly            Crêpe sucrée</p>

