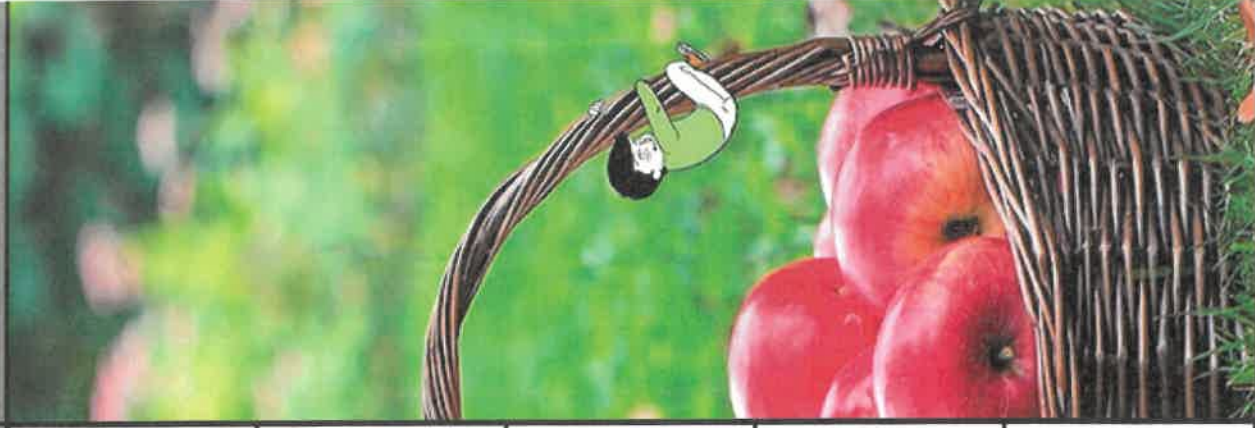


GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 04/03/2024 au 08/03/2024

Menu













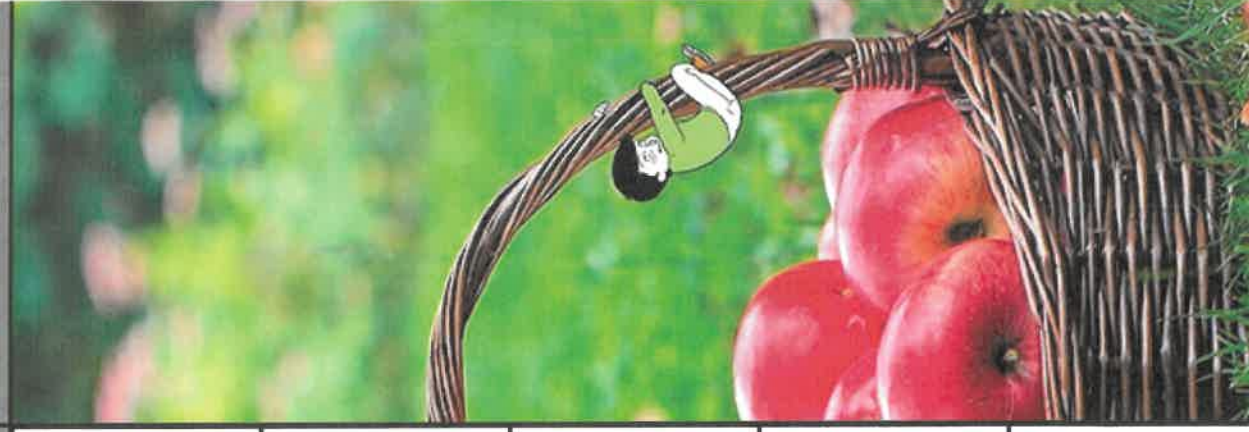
Lundi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Boulettes de soja, tomate, basilic - Sauce tomate Coquillettes Bio Emmental râpé Liégeois vanille</p>
Mardi	<p>Potage épinards vache qui rit Normandin de veau - Sauce échalotes /Palet végétarien montagnard Pommes de terre cubes rissolées Camembert Bio Orange Bio</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carottes râpées (régional) - Vinaigrette persillée Sauté de porc (régional) - Sauce normande /Omelette nature - Sauce normande Jardinière de légumes Brique de Lozère Compote fraîche pomme Bio poire</p>
Vendredi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Brandade de colin Suisse sucré Tarte au flan et fleur d'oranger du chef</p>



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu


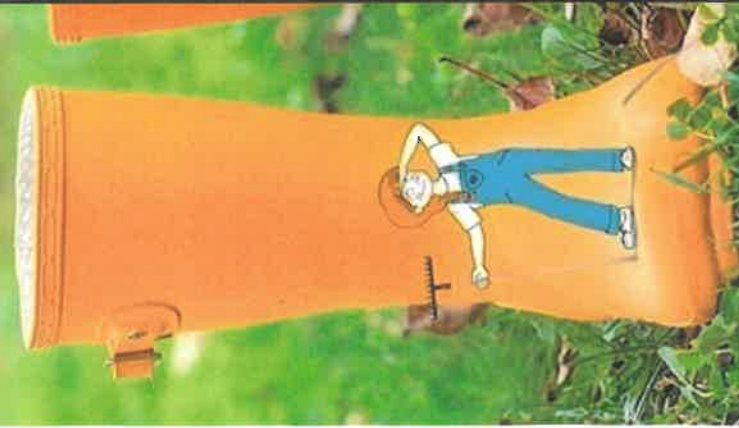
Lundi	<p>Potage de potimarron </p> <p>Emincé de cuisse de poulet  - Sauce méridionale /Morceau de colin - Sauce méridionale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Fourchette de Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional) Pomme HVE </p>
Mardi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de pommes de terre façon tartiflette Compote fraîche pomme Bio </p> <p>Palet pur beurre</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de boeuf (régional)  - Sauce façon bourguignon /Palet végétarien montagnard Carottes à l'étuvée Suisse sucré Cake banane Bio et chocolat du chef </p>
Vendredi	<p>Salade verte Bio  - Vinaigrette balsamique Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Sauce ketchup - Sauce mayonnaise Frites (au four) Cheddar Flan au chocolat</p>



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

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

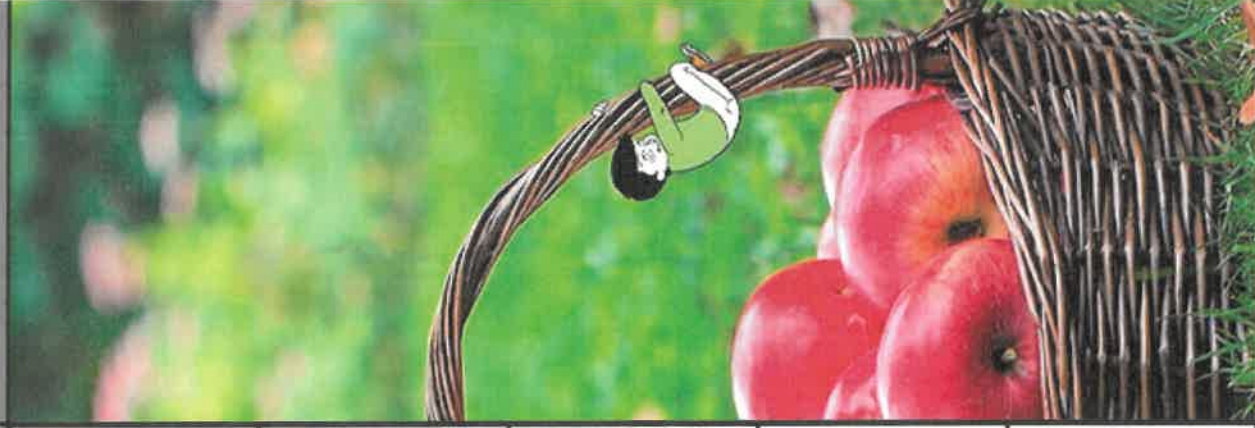
Menu








 	<p>Carottes râpées (régional) ^{Bio} - Vinaigrette Rôti de dinde /Poisson pané 100 % filet MSC ^{OC} Lentilles Bio au jus ^{Bio} Coulommiers Crème dessert à la vanille</p>	<p>Lundi</p>
	<p>Chou fleur - Vinaigrette persillée Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Boulettes de soja, tomate, basilic - Sauce tomate Coquillettes Bio Emmental râpé Orange Bio ^{Bio}</p>	<p>Mardi</p>
		<p>Mercredi</p>
	<p>Radis rose - , beurre Riz Bio, champignons et emmental façon risotto ^{Bio} Saint Nectaire AOP ^{OC} Tarte aux poires Bourdaloue ^{OC}</p>	<p>Jeudi</p>
	<p>Pâté de campagne ^{OC} , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Saucisse de porc ^{OC} /Saucisse végétale Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre) Fromage blanc (régional) ^{OC} , copeaux de chocolat</p>	<p>Vendredi</p>



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu



Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce façon remoulade Hachis Parmentier végétal Bio  Tomme noire IGP  Pomme HVE </p>
Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Rôti de porc Label Rouge  - Sauce paprika /Omelette nature - Sauce paprika Petits pois aux oignons Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'orange Lasagnes de boeuf Bio  /Lasagnes de légumes Le Petit Risso (Fromagerie RISSOAN) (régional) Yaourt aromatisé </p>
Vendredi	



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