









GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 20/05/2024 au 24/05/2024



Menu

Lundi	
Mardi	<p>Pastèque</p> <p>Gratin de gnochis Bio à la provençale </p> <p>Tommette de Margeride (Fromagerie RISSOAN) (vache et brebis) </p> <p>Flan nappé caramel</p>
Mercredi	
Jendredi	<p>Salade verte Bio  - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf (Languedoc Lozère)   - Sauce à la lombarde</p> <p>/Morceaux de colin MSC - Sauce à la lombarde</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt arôme (régional) </p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Biscuit roulé à la confiture de fraise</p>



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu











	<p>Lundi</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Rôti de dinde - Sauce aux olives /Quenelle nature - Sauce aux olives Ratatouille Pont l'Evêque AOP Compote fraîche pomme Bio rhubarbe</p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Concombre (régional) - Vinaigrette aux fines herbes Bolognaise de boeuf /Bolognaise au thon Penne Bio Cantal AOP Liégeois vanille</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p>	<p>Tomates (régional) - Vinaigrette au xérès Tortillas de pommes de terre Fromage blanc (vrac - régional) Galettes au beurre Bio</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Tartinade de thon - Toast Sauté de porc (Guasch - viande d'Occitanie) - Sauce basquaise /Morceaux de colin MSC - Sauce basquaise Riz Bio Pilaf Chantilly Fraises</p>	

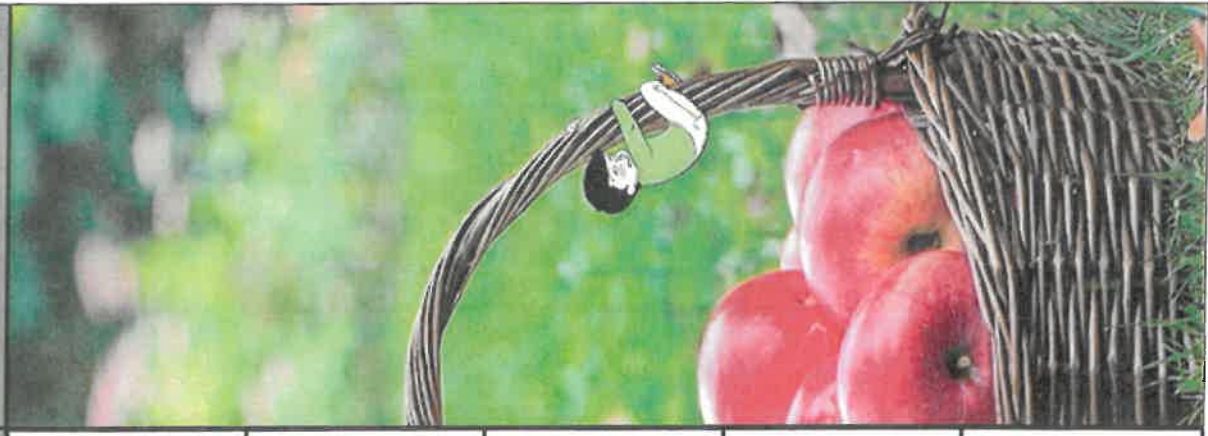
 Produit labellisé
  Bio
  Plat signature
  Régional
  Origine France

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

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu

Lundi	<p>Lentilles Bio  - Vinaigrette à l'échalote Pizza Bolo Vegetal Bio Salade verte  - Vinaigrette balsamique Tomme noire IGP  Nectarine blanche</p>
Mardi	<p>Melon (régional)  Rôti de porc  - Sauce charcutière /Omelette nature Semoule Bio  Camembert Bio  Flan nappé caramel</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes à la provençale Gouda Bio  Mousse au chocolat au lait</p>
Vendredi	<p>Cake au fromage et tomate du chef  Morceaux de colin MSC - Sauce provençale Petits pois Petit moulé nature Banane Bio </p>



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu

Lundi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce crème /Poisson pané 100 % filet MSC Carottes CE2 à l'ail Le Petit Risso (Fromagerie RISSOAN) (régional) Pomme HVE</p>
Mardi	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce façon remoulade Raviolis ricotta épinard Bio - Sauce tomate Emmental Compote fraîche pomme Bio fraise</p>
Mercredi	
Jedi	<p>Cervelas - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry Riz de Camargue IGP Suisse sucré Pastèque Bio</p>
Vendredi	<p>Tomates (régional) - Vinaigrette au pesto Boulettes à l'agneau - Façon couscous /Boulette végétarienne - Façon couscous Semoule Bio Saint Nectaire AOP Clafoutis aux pêches</p>





Produit labellisé Régional Bio Plat signature Origine France

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

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

Menu












	<p>Lundi</p>	<p>Salade de boulghour Bio, tomate et poivron - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC - , citron Courgettes à la Béchamel Le Lozère (Duo Lozère-48) Compote fraîche pomme Bio abricot</p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Carottes râpées (régional) - Vinaigrette au citron Omelette du chef au fromage Frites - Sauce ketchup Edam Bio Nectarine jaune</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p>	<p>Tomates (régional) - , mozzarella - À l'huile d'olive - , basilic Gratin Camarguais /Gratin Camarguais au poisson Emmental Bio Flan à la vanille</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Melon (régional) Garniture Wrap au poulet curry et crudités /Garniture Wrap thon au curry et crudités Wrap Yaourt sucré vrac (régional) Cake à la framboise du chef</p>	

 Bio
 Produit labellisé
 Régional
 Plat signature

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

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 24/06/2024 au 28/06/2024



Menu

Lundi	<p>Pastèque Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale Gratin dauphinois Camembert Bio  Yaourt aromatisé </p>
Mardi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette Salade aux oeufs façon Piemontaise Gouda Bio  Liégeois chocolat</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons /Sardines - , citron Boulettes au boeuf  - Sauce arrabiata /Boulettes de soja, tomate, basilic - Sauce arrabiata Macaronis Bio  Emmental Bio  Abricot</p>
Vendredi	<p>Concombre Bio  - Vinaigrette à l'aneth Pavé de merlu MSC  - Sauce aurore Petits pois Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef </p>



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 01/07/2024 au 05/07/2024

Menu

	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Émincé végétal de pois Bio - Façon tajine Semoule Bio Saint Nectaire AOP Nectarine blanche</p>	<p>Lundi</p>	
	<p>Tomates - À l'huile d'olive - , basilic Morceaux de colin MSC - Sauce napolitaine Courgettes Bio - , persil Suisse sucré Gaufre liégeoise</p>	<p>Mardi</p>	
		<p>Mercredi</p>	
	<p>Haricots beurre - Vinaigrette aux fines herbes Jambon blanc Label Rouge /Nuggets de poisson Coquillettes Bio - , ketchup La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) Flan au chocolat</p>	<p>Jeudi</p>	
	<p>Chorizo /Melon Pizza au fromage Tomates cerises Muffin Abricot</p>	<p>Vendredi</p>	