







GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu

Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Égrainé végétal de pois Bio à la provençale  Penne Bio  Gouda Bio  Nectarine blanche</p>
Mardi	<p>Torsade Bio  - Vinaigrette aux dés de tomates Poisson blanc meunière MSC  - , citron Courgettes à la Béchamel Saint Nectaire AOP  Yaourt sucré (Cimelait) </p>
Mercredi	
Judi	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Paupiette de Volaille - Sauce romarin /Marmite de la mer  Haricots verts Bio à l'ail  Suisse sucré Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Tomates (régional)  - À l'huile d'olive Sauté de porc (régional)  - Sauce dijonnaise /Nuggets de poisson Chou fleur HVE persillé  Yaourt aromatisé  Gâteau au yaourt du chef </p>



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

 Bio  Régional  Origine France  Plat signature

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu









Lundi	<p>Crêpe au fromage Saucisse de porc (Languedoc Lozère) 🇫🇷 🇫🇷 /Saucisse végétale Lentilles Bio au jus 🇫🇷 🇫🇷 Camembert Bio 🇫🇷 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio rhubarbe 🇫🇷 🇫🇷</p>
Mardi	<p>Salade de riz Bio et tomate et maïs 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette Omelette du chef au fromage 🇫🇷 🇫🇷 Ratatouille Brique de Lozère (Duo Lozère - 48) 🇫🇷 🇫🇷 Raisin Bio (régional) 🇫🇷 🇫🇷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Pastèque Normandin de veau - Façon Stroganoff /Galette végétarienne Semoule Bio 🇫🇷 🇫🇷 Edam Bio 🇫🇷 🇫🇷 Liégeois vanille</p>
Vendredi	<p>Concombre (régional) 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce bulgare Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce citron Pommes de terre vapeur Yaourt sucré (Cimelait) 🇫🇷 🇫🇷 Gâteau aux myrtilles du chef 🇫🇷 🇫🇷</p>



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu

Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce champignons /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons Haricots verts Bio à l'ail  Saint Nectaire AOP  Nectarine jaune</p>	
Mardi	<p>Melon Jambon blanc Label Rouge  /Poisson pané 100 % filet MSC  Purée de pommes de terre Suisse sucré Beignet chocolat noisette</p>	
Mercredi		
Judi	<p>Salade de perles de pâtes, poivron et tomate - Vinaigrette au basilic Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette Yaourt arôme (régional)  Pomme (régional) </p>	
Vendredi	<p>Humous de petits pois - Toast Lasagne au saumon et épinards Petit moulé ail et fines herbes Kiwi Bio </p>	



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu

Lundi	<p>Carottes râpées (régional) ³¹ - Vinaigrette à l'orange Bolognaise de lentilles Bio ^{6b} Penne Bio ^{6b} Emmental Bio râpé ^{6b} Liégeois chocolat</p>	
Mardi	<p>Concombre (régional) ³¹ - Vinaigrette ciboulette Rôti de dinde - Sauce barbecue /Saucisse végétale - Sauce barbecue Frites Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN) (régional) ³¹ Compote fraîche pomme Bio ^{6b} ^T</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade verte ³¹ - , croûtons nature - Vinaigrette Sauté de porc (régional) ³¹ ^I - Sauce colombo /Morceaux de collin d'Alaska MSC - Sauce colombo Riz Bio Pilaf ^{6b} Tomme noire IGP ^{6b} Prune</p>	
Vendredi	<p>Salade de pommes de terre façon Piemontaise Poisson pané 100 % filet MSC ³¹ ^Q - , citron Ratatouille Yaourt sucré Gâteau aux pommes du chef ³¹</p>	

