

# GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

## Du 04/11/2024 au 08/11/2024

### Menu

Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette balsamique          Gratin de pommes de terre façon tartiflette          Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise  <b>Galettes au beurre Bio</b></p>			
Mardi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette aux dés de tomates          Rôti de porc Label Rouge - Sauce diable          /Galette végétarienne          Petits pois  <b>Brique de Lozère (Duo Lozère - 48 )</b>  <b>Yaourt sucré (Cimelaït)</b></p>			
Mercredi				
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette          Lasagnes au boeuf          /Lasagnes de légumes          Cantal AOP          Liégeois vanille</p>			
Vendredi	<p>Cake chorizo et comté          /Cake au comté du chef          Poisson blanc meunière MSC - , citron          Chou fleur Béchamel  <b>Saint Môret Bio</b>  <b>Banane Bio</b></p>			

# GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

## Du 11/11/2024 au 15/11/2024
















### Menu

Lundi		
Mardi	<p><b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette à l'échalote          Emincé de filet de poulet - Sauce provençale          /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale</p> <p><b>Torsades Bio</b>  <b>Edam Bio</b>          Mousse au chocolat au lait</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Paté de campagne catalan (regional) - , cornichons          /Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Filet de lieu noir - Sauce aurore          Beignets de brocolis          Compote fraîche <b>pomme Bio</b> ananas          Sablé de Sommières</p>	
Vendredi	<p>Salade batavia - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette          Wrap - Garniture Fajitas (égrené de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)          /Wrap - CC Garniture Fajitas (égrené de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)</p> <p><b>Riz Bio</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé          Carrot's cake</p>	

# GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

## Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu

Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé  - Sauce mayonnaise</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN) (régional) </p> <p>Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons  </p>	
Mardi	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Edam Bio </p> <p>Fian nappé caramel</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Paupiette de veau FR  - Sauce au jus</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC au four</p> <p>Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2) </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Pomme Bio </p>	
Vendredi	<p>Salade verte  - , croûtons nature - Vinaigrette</p> <p>Brandade de colin MSC</p> <p>Yaourt sucré (Cimelait) </p> <p>Tarte aux poires Bourdaloue </p>	

# GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

## Du 25/11/2024 au 29/11/2024

### Menu

Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette à la framboise</p> <p><b>Saucisse de porc (Languedoc Lozère)</b></p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Clémentine</p>
Mardi	<p>Velouté de potiron (concentré)</p> <p><b>Penne Bio</b> aux trois fromages (<b>emmental Bio</b>)</p> <p><b>Yaourt arôme (régional)</b></p> <p><b>Galettes au beurre Bio</b></p>
Mercredi	
Jeudi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées - Vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier de boeuf</p> <p>Parmentier au fromage</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau exotique coco ananas du chef</p>
Vendredi	<p>Paté de campagne catalan (régional) - , cornichons</p> <p>/Pois chiches - Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Filet de saumon MSC - Sauce citron</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> à l'ail</p> <p><b>Fourchette de Luc</b> (Fromagerie RISSOAN) (régional)</p> <p><b>Kiwi Bio</b></p>