












GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu





	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette Petits pois Tomme noire IGP  Clémentine</p>
	Mardi	<p>Cervelas - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise Pavé de merlu MSC  - Sauce dieppoise Pommes de terre vapeur Suisse sucré Banane Bio </p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Potage Bio façon cultivateur  Jambon blanc Label Rouge  /Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)  Spaghetti Emmental Bio râpé  Flan au chocolat</p>
	Vendredi	<p>Salade verte  - Vinaigrette Tarte Butternut Comte AOP Riz Bio Pilaf  Petit moulé nature Compote fraîche pomme Bio vanille </p>

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4











Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Mélange de carotte et chou râpé (R) - Sauce façon remoulade Sauté de porc (régional) (R) - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature Purée de pommes de terre et panais Brique de Lozère (Duo Lozère - 48) (R) Liégeois vanille</p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Salade de riz au thon (R) - Sauce mayonnaise Cordon bleu de dinde FR (R) /Nuggets de poisson Haricots verts Bio à l'ail (R) Suisse fruité Pomme Bio (R)</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p>	<p>Potage de carottes Bio (R) Rougail de saucisses /Rougail de colin MSC Riz Bio Pilaf (R) Fromage blanc (vrac - régional) (R) - , copeaux de chocolat Madeleine</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Salade verte (R) - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Yaourt Bio sucré (R) Gâteau aux pommes du chef (R)</p>	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de Strasbourg /Boulette végétarienne Lentilles Bio au jus  Edam Bio  Orange Bio </p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Riz Bio, potiron et emmental Bio façon risotto  Camembert Bio  Flan à la vanille</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p>	<p>Rillettes de poisson et saumon du chef au fromage frais bio - Toast Moelleux de volaille - Sauce au miel et aux épices /Pavé de colin d'Alaska MSC façon fish & chips Pommes pin Clémentine Bûche de Noël</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Velouté de butternut (concentré) Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP  Banane Bio </p>	