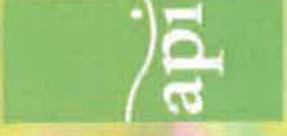



















GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4










Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu

	Lundi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette au xérès Sauté de dinde  - Sauce champignons /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons Haricots verts Bio  à l'ail  La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis)  Flan nappé caramel</p>	
	Mardi	<p>Carottes râpées (régional)  - Vinaigrette à l'orange Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Boulettes tomate mozzarella - Sauce tomate Coquillettes Bio  Emmental Bio  râpé Compote fraîche pomme Bio ananas  </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte  - Vinaigrette à l'échalote Tortillas de pommes de terre et emmental Bio  Yaourt sucré (Cimelaït)  Clémentine</p>	
	Vendredi	<p>Chou rouge râpé  - Vinaigrette Rôti de porc  - Sauce charcutière /Quenelle nature - Sauce brune Petits pois Jus de pomme Galette des rois</p>	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu



Lundi	<p>Potage Bio façon cultivateur </p> <p>Penne Bio aux trois fromages (Ricotta- mozzarella -emmental Bio) </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Pomme Bio </p>
Mardi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de dinde - Sauce moutarde</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tomme de Lozère (Fromagerie RISSOAN) (régional) </p> <p>Liégeois chocolat</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte (régionale) - Vinaigrette</p> <p>Assiette de charcuteries ,jambon Label Rouge et rosette </p> <p>/Omelette nature</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Kiwí Bio </p>
Vendredi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) </p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Chou fleur Béchamel</p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Tarte au flan du chef (lait Bio)</p>



GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu

	Lundi	<p>Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - Sauce façon remoulade Bolognaise de lentilles Bio 🇫🇷 Penne Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi	<p>Mais - Vinaigrette aux dés de tomates Steak haché de boeuf VBF 🇫🇷 - Sauce au poivre /Pané fromager Pommes de terre cubes rissolées Biscuit local (Sommières-30) Compote fraîche pomme Bio poire 🇫🇷</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Paté de campagne catalan (régional) 🇫🇷 - , cornichons /Surimi - , mayonnaise Dos de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce aurore Haricots verts Bio à l'ail 🇫🇷 Yaourt sucré (Cimelait) 🇫🇷 Clémentine</p>	
	Vendredi	<p>Velouté de carottes aux 4 épices (concentré) 🇫🇷 Sauce de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce paprika /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce paprika Purée de pommes de terre et butternut Cheddar râpé Tarte à la patate douce du chef 🇫🇷</p>	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Menu

Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Gratin de pommes de terre façon tartiflette Fromage blanc (vrac - régional) Duo Lozere - , sucre Kiwi Bio </p>
Mardi	<p>Potage de légumes (concentré) Rôti de porc - Sauce au jus /Palet végétarien à l'italienne Haricots blancs persillés Gouda Bio Flan au chocolat</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tarte au fromage Sauté de dinde FR - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette Riz Bio Pilaf Emmental Bio Pomme HVE </p>
Vendredi	<p>Carottes râpées (régional) - Vinaigrette à l'orange Poisson pané 100 % Filet MSC Épinards à la Béchamel Chantilly Crêpe sucrée</p>

