



















GRAISSESAC Restaurant scolaire-4

Du 03/03/2025 au 07/03/2025

Menu

	Menu	
Lundi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise  </p> <p>Saucisse de porc (Languedoc Lozère)  </p> <p>Légumes végétale</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	
Mardi	<p>Paté de campagne catalan (regional)  -, cornichons</p> <p>/Surlimi - Sauce mayonnaise</p> <p>Pavé de merlu MSC  - Sauce citron</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt sucré (Cimelait) </p> <p>Beignet pomme</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Dahl de lentilles Bio </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons  </p>	
Vendredi	<p>Cake à l'emmental du chef </p> <p>Cordon bleu de dinde FR </p> <p>/Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Kiwi Bio </p>	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 10/03/2025 au 14/03/2025
















Menu

Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce chasseur /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce chasseur Haricots verts Bio à l'échalote 🇫🇷 Biscuit Sablé local (Sommieres-30) Compote fraîche pomme Bio framboise 🇫🇷</p>	
Mardi	<p>Chou fleur - Vinaigrette persillée Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Omelette du chef au fromage 🇫🇷 Coquillettes Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Radis rose râpé - Sauce bulgare Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio 🇫🇷 /Brandade de colin MSC à la purée de betteraves Bio 🇫🇷 Yaourt framboise 🇫🇷 Gâteau du chef aux pralines roses 🇫🇷</p>	
Vendredi	<p>Salade verte (Hérault) - Vinaigrette Tarte Butternut Comte AOP Riz Bio 🇫🇷 Suisse sucré Pomme (Vallée de l'Hérault) 🇫🇷</p>	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Menu

Lundi	<p>Potage Bio façon cultivateur  - Sauté de porc (régional)  - Sauce moutarde /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde Petits pois au jus Emmental Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	
Mardi	<p>Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons /Oeuf dur Bio  - , mayonnaise Boulettes au boeuf  - Façon Stroganoff /Boulette végétarienne Carottes HVE (locales) persillées Yaourt sucré (Cimelait)  Pomme (Vallée de l'Hérault) </p>	
Mercredi		
Jedi	<p>Carottes râpées locales (Mauguio 34)  - Vinaigrette à l'orange Tortillas de pommes de terre et emmental Bio  Brique de Lozère (Duo Lozère - 48)  Kiwi Bio </p>	
Vendredi	<p>Salade vitaminée - Vinaigrette Curry de poisson aux carottes  Semoule Bio  Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef </p>	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu

	Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé 🌱 - Sauce façon remoulade</p> <p>Saucisse de porc (Languedoc Lozère) 🌱🌱</p> <p>/Saucisse végétale</p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 🌱</p> <p>Orange Bio 🌱</p>	
	Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🌱</p> <p>Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce Marengo</p> <p>/Quenelle nature - Sauce Marengo</p> <p>Haricots verts Bio persillés 🌱</p> <p>Yaourt sucré (Cimelaït) 🌱</p> <p>Banane Bio 🌱</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio 🌱</p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental Bio râpé 🌱</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille 🌱🇫🇷</p>	
	Vendredi	<p>Rosette - , cornichons</p> <p>/Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Brandade de colin MSC</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Tarte au fromage blanc du chef 🇫🇷</p>	