

















GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 28/04/2025 au 02/05/2025














Menu	
Lundi	Jus de pamplemousse Paupiette de Voaille - Sauce citron /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce citron Pommes de terre rôties Chantilly Tarte du chef au chocolat
Mardi	Concombre - Sauce bulgare Paëlla végétarienne au riz Bio Yaourt sucré (Cimelait)  Pomme Bio 
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	Chou fleur - Vinaigrette persillée Filet de lieu noir MSC  - Sauce olives et tomate Spaghetti Edam Bio  Compote fraîche pomme Bio fraise  

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu	
Lundi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Saucisse de porc (Languedoc Lozère)   - Sauce rougail Riz Bio  Pilaf Yaourt arôme (régional)  Biscuit Sablé local (Sommières-30)</p>
Mardi	<p>Radis rose râpé - Sauce bulgare Omelette du chef au fromage   Pommes de terre cubes rissolées - , ketchup Gouda Bio  Banane </p>
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Brandade de colin MSC Tomme de Lozère (Fromagerie RISSOAN) (régional)  Mousse au chocolat au lait</p>

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Menu	
Lundi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette à l'échalote Emincé de cuisse de poulet  - Sauce napolitaine /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine Spaghetti Gouda Bio  Fian à la vanille</p>
Mardi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Sauce mayonnaise Rôti de porc Occitanie  - Sauce aux herbes de Provence /Omelette du chef (MEA)  Petits pois Compote fraîche pomme Bio framboise  Biscuit Sablé local (Sommières-30)</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tomates (régional)  - À l'huile d'olive Jambalaya de riz Bio aux légumes  Crème anglaise Cake du chef aux pépites de chocolat </p>
Vendredi	<p>Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons /Sardines Poisson blanc meunière MSC  Courgettes à la Béchamel Emmental Bio  Banane </p>

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 19/05/2025 au 23/05/2025

Menu	
Lundi	<p>Salade de pommes de terre façon Piemontaise Sauté de dinde FR - Sauce chasseur /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce chasseur Haricots verts Bio persillés Yaourt arôme (régional) Pomme (Vallée de l'Hérault)</p>
Mardi	<p>Concombre (régional) - Sauce bulgare Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Nuggets végétarien de blé Coquillettes Bio au beurre Emmental Bio râpé Liégeois chocolat</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Radis rose - , beurre Tortillas de pommes de terre et emmental Bio Le Lozère (Duo Lozere-48) Compote fraîche pomme Bio</p>
Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Pavé de colin d'Alaska MSC façon fish & chips - Pain burger - , mayonnaise - , ketchup Frites Fromage fondu en tranche Milkshake aux fruits rouges</p>