

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 **Du 26/05/2025 au 30/05/2025**

	Menu	
Lundi	Melon Saucisse de porc (Languedoc Lozère)  /Saucisse végétale (goût merguez) Lentilles Bio au jus  Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional)  Pomme (Vallée de l'Hérault) 	
Mardi	Tomates (régional)  - Vinaigrette à l'huile d'olive Nuggets de poulet pané  /Nuggets de poisson Épinards à la Béchamel Gouda Bio  Éclair au chocolat	
Mercredi		
Jedi		
Vendredi		

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 02/06/2025 au 06/06/2025

Menu		
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Gratin de macaronis Bio, piperade et mozzarella Tomme de Lozère (Fromagerie RISSOAN) (régional) Crème dessert au chocolat	
Mardi	Taboulé (semoule Bio) Estival Rôti de dinde - Sauce dijonnaise /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce dijonnaise Haricots verts Bio à l'ail Camembert Bio Melon jaune	
Mercredi		
Jeudi	Tomates (régional) - Vinaigrette au basilic Hachis parmentier de bœuf /Brandade de colin MSC Suisse sucré Cake du chef à la framboise	
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Surimi - , mayonnaise Curry de poisson aux carottes Semoule Bio Yaourt sucré (Cimelait) Fruit de saison	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 **Du 09/06/2025 au 13/06/2025**

	Menu	
Lundi		
Mardi	Melon Ravioli au fromage sauce tomate Emmental Bio  Liégeois chocolat	
Mercredi		
Jeudi	Concombre (régional)  - Vinaigrette à la menthe Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Filet de Poisson pané MSC  Pommes de terre boulangère Fromage blanc (vrac - régional) Duo Lozère  Nectarine jaune	
Vendredi	Tomates (régional)  - À l'huile d'olive Filet de saumon MSC  - , pesto rouge Boulghour Bio  Cantal AOP  Tarte au flan du chef (lait Bio)	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Menu		
Lundi	Pastèque Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷 /Poisson MSC façon carbonara 🇫🇷 Penne Bio 🇬🇧 Emmental Bio râpé 🇬🇧 Fian nappé caramel	
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette 🇬🇧 Omelette du chef au fromage 🇬🇧 Pommes de terre cubes rissolées -, ketchup Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional) 🇬🇧 Abricot	
Mercredi		
Jeudi	Perles de pâtes - Vinaigrette au basilic Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce Nantua Haricots verts Bio à l'ail 🇬🇧 Edam Bio 🇬🇧 Crème dessert à la vanille	
Vendredi	Tomates cerises Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce barbecue /Boulette végétarienne - Sauce barbecue Riz Bio Tomaté 🇬🇧 Compote fraîche pomme Bio framboise 🇬🇧 Biscuit Sablé local (Sommieres-30)	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 **Du 23/06/2025 au 27/06/2025**

	Menu	
Lundi	Radis en rondelles - Sauce bulgare Bolognaise de lentilles Bio  Fusilli Bio  Emmental Bio râpé  Yaourt arôme (régional) 	
Mardi	Paté de campagne catalan (régional)  - , cornichons /Sardines à la tomate Emincé de cuisse de poulet  - Façon tajine /Filet de lieu noir MSC  - Façon tajine Semoule Bio   Brique de Lozère (Duo Lozère - 48)  Melon	
Mercredi		
Jeudi	Salade verte  - Vinaigrette Lasagnes au boeuf  /Lasagnes au saumon Camembert Bio  Nectarine blanche	
Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC  Courgettes Bio - Sauce Béchamel Suisse fruité Quatre quart au citron	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 **Du 30/06/2025 au 04/07/2025**

	Menu	
Lundi	Pastèque Gratin de gnocchis sarde à la provençale à l'emmental Bio Cantal AOP Mousse au chocolat au lait	
Mardi	Concombre (régional) - Vinaigrette à la menthe Rôti de porc artisanal VPF - , mayonnaise /Médailon de surimi - , mayonnaise Taboulé (semoule bio) estival Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN) (régional) Pêche	
Mercredi		
Jedi	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Ratatouille Edam Bio Melon	
Vendredi	Tomates cerises Jambon de dinde - , mayonnaise /Oeufs durs - , mayonnaise Chips Nectarine jaune Muffin	