

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

	Menu	
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🇬🇪 - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois CE2 au jus Camembert Bio 🇬🇪 Pomme Bio 🇬🇪	
Mardi	Carottes Bio 🇬🇪 - Vinaigrette à l'huile d'olive Saucisse de porc (Languedoc Lozère) 🇫🇷 🇬🇪 /Saucisse végétale (goût merguez) Lentilles Bio au jus 🇬🇪 Tomme de Lozère (Fromagerie RISSOAN) (régional) 🇬🇪 Crème dessert à la vanille	
Mercredi		
Judi	Oeuf dur 🇬🇪 - , mayonnaise Riz Bio, butternut et emmental Bio façon risotto 🇬🇪 Yaourt sucré vrac (régional) 🇬🇪 Poire	
Vendredi	Potage façon cultivateur (concentré) Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce façon blanquette /Boulette végétarienne Haricots verts Bio à l'ail 🇬🇪 Verre de lait Galette des rois	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu		
Lundi	Céleri râpé 🇧🇮🇴 - Vinaigrette façon cocktail Croziflette au fromage Yaourt arôme (régional) 🇧🇮🇴 Orange Bio 🇧🇮🇴	
Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇧🇮🇴 Rôti de porc artisanal VPF 🇧🇮🇴 - Sauce au jus /Palet végétarien à l'italienne 🇧🇮🇴 Chou fleur CE2 persillé 🇧🇮🇴 Saint Nectaire AOP 🇧🇮🇴 Liégeois chocolat	
Mercredi		
Jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🇧🇮🇴 /Bolognaise au thon Fusilli Bio 🇧🇮🇴 Emmental Bio râpé 🇧🇮🇴 Compote fraîche pomme Bio mangue 🇧🇮🇴	
Vendredi	Cake du chef olives et fromage 🇧🇮🇴 Filet de Poisson pané MSC 🇧🇮🇴 Epinards à la vache qui rit Suisse sucré 🇫🇷 Kiwi 🇫🇷	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

	Menu	
Lundi	Salade de blé, maïs et poivron - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🌱 - Sauce champignons Brocolis La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷	
Mardi	Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette aux agrumes Clafoutis végétarien du chef au boughour 🇫🇷 Haricots verts Bio à l'ail 🇫🇷 Mimolette Bio 🇫🇷 Flan nappé caramel	
Mercredi		
Jeudi	Potage de potimarron (concentré) 🇫🇷 Filet de colin d'Alaska MSC 🌱 - Sauce curcuma Riz Bio créole 🇫🇷 Emmental Bio 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷	
Vendredi	Salade verte Bio 🇫🇷 - Vinaigrette au balsamique Assiette de charcuteries (jambon , rosette, cervelas) 🌱 /Omelette du chef (MEA) 🇫🇷 Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake du chef au chocolat 🇫🇷	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

	Menu	
Lundi	Chou rouge râpé 🇫🇷 - Vinaigrette aux pommes Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce diable /Saucisse végétale (goût merguez) - Sauce diable Semoule Bio 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Crème dessert au chocolat	
Mardi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce crème Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2) 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 Poire	
Mercredi		
Jeudi	Ciafoutis au fromage Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce aux épices /Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷 Petits pois CE2 Suisse fruité Kiwi 🇫🇷	
Vendredi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce bulgare Pastachiches (Semoule de blé et farine de pois chiches) HVE sauce arrabiata Le Lozère (Duo Lozère-48) 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio 🇫🇷 ananas 🇫🇷	