

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu

Lundi	<p>Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce façon remoulade</p> <p>Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce napolitaine</p> <p>/Marmite de la mer 🇫🇷</p> <p>Semouite Bio 🇫🇷</p> <p>La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 🇫🇷</p> <p>Kiwi Bio 🇫🇷</p>
Mardi	<p>Salade verte Bio 🇫🇷 - Vinaigrette au balsamique</p> <p>Tortillas de pommes de terre et emmental Bio 🇫🇷</p> <p>Tomme noire IGP 🇫🇷</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Potage façon cultivateur (concentré)</p> <p>Bolognaise de boeuf 🇫🇷</p> <p>/Bolognaise au thon</p> <p>Macaronis Bio 🇫🇷</p> <p>Emmental Bio râpé 🇫🇷</p> <p>Mandarine</p>
Vendredi	<p>Salade de bié Bio 🇫🇷 et mimolette 🇫🇷 - Vinaigrette</p> <p>Filet de limande MSC - Sauce au curry doux</p> <p>Haricots verts Bio persillés 🇫🇷</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Gâteau du chef au speculoos 🇫🇷</p>

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Repas Irlandais : Jeudi 19 Mars

Menu

Lundi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette ciboulette Chili sin carne, haricots rouges Bio  Riz Bio  Cantal AOP  Flan au chocolat</p>
Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Poisson blanc meunière MSC  Gratin de chou fleur CE2 béchamel  Edam Bio  Orange Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte Bio  - Vinaigrette Caesar (concentré) Le Coodle /Marmite de poisson et pommes de terre Crème anglaise Pudding aux pepites de chocolat </p>
Vendredi	<p>Mélange de fusilli Bio et cornichons  - Vinaigrette persillée Paupiette au veau FR  - Sauce au jus /Pané fromager Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2)  Yaourt Bio sucré  Kiwi Bio </p>

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu	
Lundi	<p>Salade de pommes de terre Bio et maïs  - Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde FR  - Sauce normande</p> <p>Quenelle nature - Sauce normande</p> <p>Petits pois CEZ</p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Pomme VER </p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au xérès</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - , ketchup</p> <p>/Falafels - , ketchup</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Flan nappé caramel</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Taboulé de lentilles corail Bio  - Vinaigrette</p> <p>Omelette du chef au fromage  </p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Yaourt sucré vrac (régional) </p> <p>Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons</p> <p>/Oeuf dur - Sauce Andalouse (mayonnaise aux épices)</p> <p>Filet de lieu noir MSC tomates au four </p> <p>Bié pilaf</p> <p>Mimolette Bio </p> <p>Compote fraîche pomme Bio fraise </p>

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu	
Lundi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Boulettes tomate mozzarella Spaghetti Camembert Bio Liégeois chocolat</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Paëlla végétarienne au riz Bio Gouda Bio Pomme Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tarte du chef à la mimollette Rôti de porc artisanal VPF - Sauce au miel et aux épices /Omelette du chef au fromage Chou fleur CE2 persillé Suisse fruité Kiwi Bio </p>
Vendredi	<p>Salade verte Bio - Vinaigrette à l'huile d'olive Filet de saumon MSC - Sauce aneth Haricots verts Bio à l'ail Cantal AOP Beignet chocolat noisette</p>