

**GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4**  
**Du 01/06/2026 au 05/06/2026**

Menu

Lundi  
 Haricots beurre - Vinaigrette  
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce barbecue  
 /Marmite de la mer 🇫🇷  
**Boulgour Bio** 🇫🇷  
**Vache qui rit Bio** 🇫🇷  
 Pastèque

Mardi  
**Tomates Bio** 🇫🇷 - À l'huile d'olive  
 Omelette du chef au fromage 🇫🇷  
 Frites - Sauce ketchup  
**Mimollette Bio** 🇫🇷  
 Flan à la vanille

Mercredi














Jeudi  
**Carottes râpées Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange  
 Gratin Camarguais au riz Bio 🇫🇷  
 /Gratin Camarguais au poisson et riz Bio 🇫🇷  
 Crème anglaise  
 Gâteau du chef pomme rhubarbe 🇫🇷

Vendredi  
**Concombre (régional)** 🇫🇷 - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette  
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - , mayonnaise  
 /Oeufs durs - , mayonnaise  
 Salade de **fusilli Bio**, poivrons et maïs 🇫🇷 - Vinaigrette  
**Yaourt** arôme (régional) 🇫🇷  
 Abricot














# GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4

## Du 08/06/2026 au 12/06/2026

















### Menu

|          |  |
|----------|--|
| Lundi    | <p>Melon</p> <p>Gratin de gnochis Bio à la provençale  / Suisse fruité</p> <p>Biscuit Sablé local (Sommières-30) </p>  |
| Mardi    | <p>Pommes de terre - Vinaigrette à l'estragon</p> <p>Rôti de dinde  - Sauce basquaise</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce basquaise</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés </p> <p><b>La Charlette</b> (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) </p> <p>Liégeois chocolat</p> |
| Mercredi |  |
| Jeudi    | <p>Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons</p> <p>/Pois chiches - Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Filet de Poisson pané MSC </p> <p>Courgettes sautées à la tomate</p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>   |
| Vendredi | <p>Guacamole au fromage blanc  - Chips Tortilla</p> <p>Chili con carne</p> <p>/Chili sin carne (sans viande)</p> <p><b>Riz Bio</b> </p> <p><b>Saint Môret Bio</b> </p> <p>Flan du chef au caramel</p>   |

**GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**



| Menu     |   |
|----------|---|
| Lundi    | <p>Taboulé (semoule Bio) Estival  - Sauce au jus<br/>           Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au thym<br/>           /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym<br/>           Ratatouille<br/>           Brie<br/>           Compote fraîche pomme Bio cerise </p> |
| Mardi    | <p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette<br/>           Rougail de saucisses<br/>           /Saucisse végétale - Sauce rougail<br/>           Riz Bio Pilaf jaune <br/>           Saint Nectaire AOP <br/>           Nectarine jaune</p>  |
| Mercredi |   |
| Jeudi    | <p>Concombre Bio  - Vinaigrette à la menthe<br/>           Pastachiches (Semoule de blé et farine de pois chiches) HVE sauce arrabiata<br/>           Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN) (régional) <br/>           Banane Bio </p>   |
| Vendredi | <p>Tomates Bio  - Vinaigrette au balsamique<br/>           Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux<br/>           Brocolis à l'ail<br/>           Suisse sucré<br/>           Clafoutis à l'abricot </p>  |

**GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4**  
**Du 22/06/2026 au 26/06/2026**

| Menu     |   |
|----------|---|
| Lundi    | <p>Chou fleur (certif envir 2)  - Vinaigrette<br/>           Sauté de <b>porc (régional)</b>  - Sauce provençale<br/>           /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale<br/> <b>Semoule Bio</b> <br/> <b>Fromage blanc (vrac - régional) Duo Lozere</b>  -, sucre<br/>           Péche</p> |
| Mardi    | <p>Melon jaune<br/>           Boulettes au boeuf  - Sauce au poivre<br/>           /Boulette végétarienne<br/>           Purée de <b>pommes de terre Bio</b> <br/> <b>Camembert Bio</b> <br/>           Flan à la vanille</p>  |
| Mercredi |   |
| Jeudi    | <p><b>Salade verte Bio</b>  - Vinaigrette au xérés<br/> <b>Coquillettes Bio, égrainé de pois Bio</b> à la napolitaine <br/>           Cantal AOP <br/>           Compote fraîche <b>pomme Bio</b> groseilles  </p>   |
| Vendredi | <p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne<br/>           Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth<br/>           Petits pois CEZ<br/> <b>Saint Luc</b> (Fromagerie RISSOAN) (régional) <br/>           Éclair à la vanille</p>  |

**GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4**  
**Du 29/06/2026 au 03/07/2026**

Menu

Carottes râpées Bio  - Vinaigrette  
 Gratin de pommes de terre, tomate, mozzarella  
 Emmental Bio   
 Pastèque

Lundi

Taboulé (semoule Bio) Estival   
 Cordon bleu de dinde FR   
 /Beignet de calamars à la romaine  
 Haricots verts Bio à l'ail   
 Pont l'Evêque AOP   
 Nectarine blanche

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi