

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

	Menu	
Lundi	Courgette râpée  - Vinaigrette à la menthe Sauté de porc (régional)  - Façon tajine /Dos de colin d'Alaska MSC  - Façon tajine Semoule Bio  Compote fraîche pomme Bio  Biscuit fourré fraise	
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette persillée Emincé de cuisse de poulet  - Sauce napolitaine /Filet de lieu noir MSC  - Sauce napolitaine Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Crème dessert à la vanille	
Mercredi		
Jeudi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Chili sin carne (sans viande) Riz Bio  Pont l'Evêque AOP  Prune	
Vendredi	Rosette Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC  - , citron Courgettes à la Béchamel Yaourt sucré vrac (régional)  Cake du chef au chocolat 	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu	
Lundi	Brocolis - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce méridionale /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce méridionale Semoule Bio  Yaourt aromatisé  Melon
Mardi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Omelette du chef au fromage  Petits pois CE2 au bouillon Edam Bio  Éclair au chocolat
Mercredi	
Jeudi	Tarte du chef à la tomate et moutarde  Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron Haricots verts Bio persillés  Fromage fondu Raisin blanc
Vendredi	Salade verte Bio  - Vinaigrette au xérés Paupiette au veau FR  - Sauce au jus /Pavé de merlu MSC au four  Blé pilaf Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional)  Compote fraîche pomme Bio figue 

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 Du 14/09/2026 au 18/09/2026

	Menu	
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Boulette végétarienne Penne Bio Emmental Bio râpé Pomme VER	
Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'ail Rôti de dinde - Sauce barbecue /Marmite de la mer Pommes de terre noisette Camembert Bio Crème dessert au caramel	
Mercredi		
Jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Bolognaise aux pépites de lingot régionale Riz Bio Fromage blanc nature - , sucre Quetsche	
Vendredi	Tzatziki Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde Chou fleur CE2 Verre de lait Bio Gâteau du chef à la vanille	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 **Du 21/09/2026 au 25/09/2026**

	Menu	
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette Méli-mélo gourmand courgettes et lentilles corail Bio  Semoule Bio  La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis)  Flan à la vanille	
Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise Filet de Poisson pané MSC  Purée de pommes de terre et butternut Yaourt sucré vrac (régional)  Raisin blanc	
Mercredi		
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette du chef au fromage   Coquillettes Bio  Tomme noire IGP  Banane Bio 	
Vendredi	Salade verte Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  /Pavé de colin d'Alaska MSC façon fish & chips Gratin dauphinois Cantal AOP  Gâteau du chef aux abricots	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu	
Lundi	Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise Edam Bio Prune
Mardi	Rosette Label Rouge /Oeuf dur -, mayonnaise Pavé de merlu MSC au four Epinards à la vache qui rit Coulommiers Raisin noir
Mercredi	
Jeudi	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce façon remoulade Sauté de dinde FR - Sauce au curry doux /Quenelle nature - Sauce au curry doux Semoule Bio Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN) (régional) Crème dessert au chocolat
Vendredi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Rôti de porc artisanal VPF - Sauce dijonnaise /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce dijonnaise Haricots verts Bio persillés Suisse sucré Donuts