

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 **Du 02/11/2026 au 06/11/2026**

	Menu	
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Fusilli Bio aux lentilles Bio et aux épices Bio La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) Bio Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons Bio	
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce champignons /Morceaux de colin d'Alaska MSC Bio - Sauce champignons Petits pois CE2 Camembert Bio Pomme VER	
Mercredi		
Jeudi	Salade verte Bio - Vinaigrette à l'huile d'olive Lasagnes au boeuf Bio /Lasagnes de légumes à la provençale Vache qui rit Bio Banane Bio	
Vendredi	Potage de potimarron (concentré) Bio Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 Béchamel Bio Yaourt sucré vrac (régional) Cake du chef poire et chocolat Bio	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 **Du 09/11/2026 au 13/11/2026**

	Menu	
Lundi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce façon remoulade Curry doux de carottes et pois chiche Semoule Bio 🇫🇷 Brique de Lozère (Duo Lozère - 48) 🇫🇷 Gâteau du chef au speculoos 🇫🇷	
Mardi	Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette ciboulette Rôti de dinde CE2 🇫🇷 - Sauce au jus /Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷 Gratin de potiron Pont l'Evêque AOP 🇫🇷 Clémentine	
Mercredi		
Jeudi	Paté de campagne catalan (regional) 🇫🇷 - , cornichons /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Dos de colin d'Alaska MSC au four Épinards à la Béchamel La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 🇫🇷 Crème dessert au chocolat	
Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette au xérès Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷 /Poisson MSC façon carbonara 🇫🇷 Coquillettes Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Poire	

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Menu	
Lundi	Mélange de carotte et chou râpé  - Sauce mayonnaise Pavé de merlu MSC  - Façon tajine Semoule Bio  Tomme noire  Flan à la vanille
Mardi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Paupiette au veau FR  - Sauce paprika /Falafels Haricots verts Bio persillés  Suisse fruité Donuts
Mercredi	
Jeudi	Velouté de butternut (concentré) Omelette du chef au fromage   Petits pois CE2 au bouillon Gouda Bio  Banane Bio 
Vendredi	Salade verte  - Vinaigrette Le Coddle /Le Coddle (poisson) Cantal AOP  Compote fraîche pomme Bio ananas  

GRAISSESSAC Restaurant scolaire-4 Du 23/11/2026 au 27/11/2026

	Menu	
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'estragon Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce chasseur /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce chasseur Potiron à la Béchamel Mimolette Bio 🇬🇧 Pomme VER 🇫🇷	
Mardi	Endives - Vinaigrette au miel Dahl de lentilles corail Bio 🇬🇧 Riz Bio 🇬🇧 Yaourt sucré vrac (régional) 🇫🇷 Clémentine	
Mercredi		
Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote Filet de Poisson pané MSC 🐟 Gratin de brocolis Bio 🇬🇧 Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional) 🇫🇷 Fondant au chocolat du chef 🇫🇷	
Vendredi	Velouté de potimarron 🇫🇷 - , oignons frits - , Fromage blanc Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 /Omelette du chef au fromage 🇫🇷 Penne Bio 🇬🇧 Emmental Bio râpé 🇬🇧 Poire	