







MENUS JUI N 2022


MENUS GRIGNY


lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Salade de pommes de terre 	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Salade de blé 	Chou chinois	Salade de betterave	Salade de pois chiche	Céleri rémoulade
Colin d'Alaska sauce bercy 	Chili végétarien 	 Hoki sauce tomate	Boulettes de bœuf au jus <i>Colin d'Alaska sauce tomate olives</i>	Jambon blanc sauce forestière <i>Crousti' fromage</i>
Ratatouille	Riz 	Semoule 	 Carottes à l'ail	Haricots verts persillés 
Pont l'Evêque AOP 	Fromage frais nature Cantafrais	Mimolette	Gouda	Fromage blanc
Fruit	Compote de pommes bananes	Fruit	Fruit	Cake nature


 Issus de l'agriculture
biologique

 Issus de l'agriculture
biologique et locale

 at végétarien

Iss  de l'agriculture locale

 viande charolaise













 OP : Appel d'Origine
Protégée


Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits


MENUS JUI N 2022

MENUS GRIGNY


La Fête des Fruits et Légumes frais


lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Taboulé	Salade de tomates mozzarella vinaigrette provençale	Melon charentais	Salade de concombres sauce fromage blanc 	Pâté de campagne et cornichon
Salade de lentilles	Salade iceberg	Pastèque	 Carottes râpées	Sardines à l'huile
Œufs durs  	Sauté de dinde sauce marengo  Quenelles sauce tomate	Bifteck haché de bœuf charolais sauce poivrade  Colin d'Alaska sauce à l'oseille	 Cuisse de poulet rôti au jus	Des de poisson sauce fines herbes 
Courgettes béchamel 	Riz 	Polenta 	Petits pois mijotés	Haricots plats
Yaourt local nature 	Fromage nature Petit Moulé	Edam	Brie	Coulommiers
Fruit	Smoothie framboise basilic	Compote pommes abricots	Clafoutis aux fruits rouges	Fraises


 Issus de l'agriculture
biologique


 Issus de l'agriculture
biologique et locale


 at végétarien

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale









 viande charolaise


 OP : Appellation d'Origine
Protégée


Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUI N 2022


MENUS GRIGNY


lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Salade de haricots rouges comme un chili	Courgettes râpées	Salade de blé	Salade verte vinaigrette au basilic	Salade de betteraves
Salade de pâtes	Salade de tomates	Salade de perles	Salade de concombres vinaigrette au basilic	Poivrons à la niçoise
Sauté de bœuf sauce au thym <i>Pané moelleux Gouda</i>	Raviolis au saumon	Chipolatas <i>Colin d'Alaska sauce citron</i>	Jambon de dinde <i>Merlu sauce curry</i>	 Omelette sauce basquaise 
Jardinière de légumes		Ratatouille	Epinards béchamel 	Pommes de terre rissolées 
Fromage frais Rondelé nature 	St Nectaire AOP 	Gouda	Yaourt nature 	Emmental
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Gâteau à la cerise	Pamplemousse


 Issus de l'agriculture
biologique


 Issus de l'agriculture
biologique et locale


 at végétarien

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

Issus  de l'agriculture locale







 viande charolaise


 OP : Appellation d'Origine
Protégée


Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUI N 2022


MENUS GRIGNY


lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Salade de pommes de terre vinaigrette provençale	Melon charentais	Taboulé	Repas de fin d'année	Vacances
Salade de pois chiche vinaigrette provençale	Pastèque	Salade de riz		
 Quenelles sauce financière	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes	Cordon bleu	Pizza tomate et fromage	
		<i>Beignet stick mozzarella</i>		
Courgettes aux oignons	Pâtes 	 Carottes persillés	Salade verte	
Fromage des Pyrénées	Fromage fondu Carré frais	Camembert	Yaourt nature	
Fruit	Compote de pommes abricots	Fruit	Fruit 	

 Issus de l'agriculture biologique


 Issus de l'agriculture biologique et locale


 végétarien

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

 viande charolaise

 OP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits