

MENUS JUIN 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	St Nectaire AOP 	Ratatouille	Epinards béchamel 	Pommes de terre rissolées 
Fromage frais Rondelé nature 	Gouda	Gouda	Yaourt nature 	Emmental
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Gâteau à la cerise	Pamplémousse
 Bio	 Bio & Local	 Végétarien	 Viande charolaise	 AOP
	 Pêche durable	 Locale		

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS JUIN 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 <i>Beignet stick mozzarella</i>	Sandwich bagnat	
Courgettes aux oignons	Pâtes 	 Carottes persillés	Radis	
Fromage des Pyrénées	Fromage fondu Carré frais	Camembert	Yaourt nature	
Fruit	Compote de pommes abricots	Fruit	Fruit 	



Bio



Bio & Local



Pêche durable



Végétarien



Locale



Viande charolaise



AOP

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits