










Menus Grigny 2022

Du 26 au 30 septembre 2022


| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | Menu Végétarien  |
| Hors d'œuvre au choix | Salade de perles Taboulé | Betteraves vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise | Crêpe à l'emmental Acras de morue | Salade iceberg Chou rouge vinaigrette à l'huile d'olive colza citron | Salade d'haricots verts persillés Salade d'haricots beurre à l'échalote |
| Plat protidique | Colin d'Alaska pané, quartier de citron | Quenelle sauce tomate | Rôti de bœuf  Au jus <i>*Finger céréales et soja</i> | Cuisse de poulet  sauce au thym <i>*Merlu sauce fines herbes</i> | Penne semi complète  crème de lentille corail au curry |
| Sa garniture | Brocolis BIO  en gratin | Riz BIO  | Purée de potiron et pommes de terre | Carottes BIO  persillées | |
| Produits laitiers au choix | Gouda A la coupe | Brie A la coupe | Yaourt nature | Fromage fondu Vache qui rit BIO  | Fromage blanc sucré différemment : Coulis de fruits ou miel |
| Desserts au choix | Compote de pommes – cassis Allégées en sucre | Fruit de saison | Fruit de saison | Gâteau aux pommes | Fruit de saison BIO  |


Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy


Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

 Produit issu de
l'Agriculture Biologique

 Viande bovine française

 Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable