





# Menus Grigny 2022 / 5 composantes

Du 14 au 18 novembre 2022


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Radis roses et beurre Carottes râpées	<b>*** Les pas pareilles*** Tartinable : Rillettes de thon</b>	Emincé d'endives vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Pomolo et sucre	Salade verte aux pommes Chou rouge vinaigrette moutarde	Menu Végétarien  Betteraves rouges Vinaigrette moutarde Macédoine de légumes mayonnaise
<b>Plat protidique</b>	Sauté de bœuf  sauce paprika, persil *Colin d'Alaska sauce basilic	Saucisse chipolatas* *Crispidor au fromage	Omelette Sauce basquaise	Merlu  sauce citron	Penne semi complète
<b>Sa garniture</b>	Blé	Lentilles mijotées	Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade	Brocolis persillés	Sauce légumes soja
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fromage frais Tartare nature	Yaourt nature	Pont l'Evêque AOP  A la coupe	Petit fromage frais	Brie à la coupe
<b>Desserts au choix</b>	Purée de pomme allégées en sucre <b>***Amuse-bouche : Cake poire noisette sarrasin ***</b>	Fruit de saison	Riz au lait	Cake à la cannelle	Fruit de saison

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

# Menus Grigny 2022 / 5 composantes

Du 21 au 25 novembre 2022


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Potage de patate douce	Menu Végétarien  Chou chinois Vinaigrette au vinaigre balsamique Céleri rémoulade	Salade de boulgour Salade de blé	Coleslaw Salade d'endives et maïs	Salade de risetti aux petits légumes Taboulé
<b>Plat protidique</b>	Colin d'Alaska  sauce citron persillé	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette	Sauté de bœuf  sauce aigre douce *Boulette de soja sauce aigre douce	Poulet rôti  au jus *Hoki sauce aurore	Potimontier de poisson
<b>Sa garniture</b>	Petits pois mijotés		Chou-fleur	Polenta Et sa sauce tomate	
<b>Produits laitiers au choix</b>	Saint Paulin A la coupe	Bûche lait de mélange à la coupe	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature Et coulis de fruits
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Compote de pommes et cassis allégées en sucre	Fruit de saison	Milkshake vanille	Fruit de saison


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