




Menus Grigny 2022 / 5 composantes

Du 28 novembre au 02 décembre 2022


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Chou blanc Vinaigrette moutarde	Salade de pois chiches vinaigrette moutarde Salade de lentilles	Carottes râpées Chou chinois Vinaigrette moutarde	Potage Choisy (poireaux, salade)	Menu Végétarien Emincé d'endives aux croustons Vinaigrette aux herbes Céleri rémoulade
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce olive *Colin d'Alaska sauce à l'oseille	Œufs durs	Hoki  sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche)	Rôti de porc au jus *Finger aux 3 graines	Nuggets de blé
Sa garniture	Semoule	Epinards béchamel	Riz	Coquillettes Sauce tomate	Haricots verts à l'échalote
Produits laitiers au choix	Gouda	Yaourt nature	Fromage frais Fraidou	Camembert à la coupe	Petit fromage frais *** Amuse-bouche : La brousse ***
Desserts au choix	Compote pommes fraises allégées en sucre	Banane sauce chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux à la fleur d'oranger

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 5 au 9 décembre 2022

	Lundi	Mardi Menu Végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Chou rouge Vinaigrette moutarde	Pomelo et sucre Chou chinois vinaigrette au miel	Pique nique	Salade verte Vinaigrette moutarde Radis et beurre	Salade de perles Salade de pommes de terre Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	Thon à la tomate et au basilic	Dahl de lentilles corail et riz		Bifteck haché de bœuf au jus *Galette de boulgour épeautre	Sauté de dinde sauce hongroise (crème, paprika) *Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Sa garniture	Macaroni semi-complète			Purée de choux de Bruxelles au fromage	Gratin de brocolis
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Tomme blanche		Fromage frais Petit Cotentin	Cantal AOP  à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison	Smoothie framboise basilic		*** Les pas pareilles*** Crêpe nature sucrée & confit poire miel orange	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