

Menus Séniors Grigny

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	Saucisson à l'ail et beurre	Potage Choisy (poireaux, salade)	Emincé d'endives aux croustons Vinaigrette aux herbes Céleri rémoulade
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce olive	Œufs durs	Hoki  sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche)	Rôti de porc au jus	Limande jaune sauce champignon
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
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 Séniors Grigny

Du 5 au 9 décembre 2022


	Lundi	Mardi	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		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	Boudin aux pommes		Bifteck haché de bœuf au jus	Sauté de dinde sauce hongroise (crème, paprika)
Sa garniture	Penne semi-complète	Ecrasé de pommes de terre		Purée de choux de Bruxelles au fromage	Gratin de brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche		Fromage frais Petit Cotentin	Cantal AOP  à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison	Smoothie framboise basilic		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