










Menus Grigny 2023

Du 13 au 17 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Végétarien 				
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade de mâche BIO Radis roses en rondelles Chou rouge à la vinaigrette	Potage de poireaux BIO 	Salade de riz et maïs	Salade verte BIO Salade d'endive et croutons 
Plat protidique	Ravioli au saumon	Sauté de bœuf sauce goulash *Colin d'Alaska sauce crème	Quenelle BIO  sauce tomate	Sauté de dinde sauce blanquette *Des de saumon sauce blanquette	Jambon blanc au jus *Hoki sauce basilic
Sa garniture		Petits pois mijotés et boulgours	Vol au vent	Chou fleur BIO 	Coquille BIO 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO 	Fromage frais Saint môret	Yaourt nature BIO 	Gouda à la coupe	Pont l'évêque AOP  à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes

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 française



Appellation d'Origine Protégée













Produit de la mer durable



Plat végétarien

Menus Grigny 2023

Du 20 au 24 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves BIO  sauce fromage frais Macédoine mayonnaise	Salade d'endives Salade verte feuille de chêne	Feuilleté à l'emmental	Carottes râpées BIO  Panais rémoulade	Menu Végétarien  Potage de vermicelle à la tomate
Plat protidique	Colin d'Alaska PMD  pané au riz soufflé et citron	Poulet rôti au jus *Boulette de flageolet	Merlu  sauce basquaise	Steak haché de bœuf bio  au jus *Colin d'Alaska sauce fines herbes	Omelette 
Sa garniture	Riz BIO 	Penne semi complète BIO 	Chou de Bruxelles	Epinards haché béchamel	Haricots verts
Produits laitiers au choix	Tomme grise à la coupe	Brie BIO  à la coupe	Mimolette à la coupe	Fromage frais Petit Cotentin	Petit fromage frais
Desserts au choix	Fruit de saison	Purée de pomme à la vanille élaborée à la cuisine	Fruit de saison	Brownie mexicain (haricots rouges, chocolat)	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 française



Appellation d'Origine Protégée



Produit de la mer durable



Plat végétarien