










# Menus Grigny Séniors 2023

Du 13 au 17 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de <b>mâche</b>  et betteraves rouges	Radis roses en rondelles Chou rouge à la vinaigrette	Potage de <b>poireaux</b> <b>BIO</b> 	Salade de riz Et maïs	<b>Salade verte</b> <b>BIO</b>  Salade d'endive et croutons
Plat protidique	Gratin de saumon	Sauté de bœuf sauce goulash	<b>Quenelle</b> <b>BIO</b>  sauce tomate	Sauté de dinde sauce blanquette	Jambon blanc au jus
Sa garniture	<b>boulgour</b> <b>BIO</b>	Petits pois mijotés et boulgours	Vol au vent	<b>Chou fleur</b> <b>BIO</b> 	<b>Coquille</b> <b>BIO</b> 
Produits laitiers au choix	<b>Yaourt nature</b> <b>BIO</b> 	Fromage frais Saint môret	<b>Yaourt nature</b> <b>BIO</b> 	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 Séniors 2023

Du 20 au 24 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de <b>betteraves</b>  sauce fromage frais Macédoine mayonnaise	Salade d'endives Salade verte feuille de chêne	Salade piémontaise	<b>Carottes râpées BIO</b>  Panais rémoulade	Potage de vermicelle à la tomate
Plat protidique	Saumonette PMD  sauce citron	Poulet rôti au jus	Merlu  sauce basquaise	<b>Steak haché de bœuf</b> <b>bio</b>  au jus	<b>Omelette</b> 
Sa garniture	<b>Riz BIO</b> 	<b>Penne semi complète</b> <b>BIO</b> 	Chou de Bruxelles	Epinards haché béchamel	Haricots verts
Produits laitiers au choix	Tomme grise à la coupe	<b>Brie BIO</b>  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