

Menus Grigny 2023

Du 27 au 31 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de perles Salade de pois chiches		Velouté de panais	Saucisson à l'ail et cornichon Œuf dur BIO  et mayonnaise	Emincé de chou blanc et raisins secs Chou chinois
Plat protidique	Dés de poisson PMD  sauce béchamel aux épices douces		Hachis parmentier *Brandade de poisson (Pommes de terre BIO) 	Pain de poisson (Colin d'Alaska ) sauce tomate	Sauté de dinde sauce colombo *Galette de lentilles, BIO 
Sa garniture	Chou-fleur BIO 			Riz BIO 	Carottes BIO  au persil
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO 		Fromage blanc	Vercoret BIO  à la coupe	Fromage fondu Vache Picon
Desserts au choix	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de pommes	Cake aux épices

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 3 au 7 avril 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé Salade de haricots rouges	Emincé de chou rouge Salade d'endives	Carottes râpées Céleri rémoulade	Menu Végétarien  *** Les pas pareilles*** Salade de betteraves BIO  Macédoine mayonnaise	Cake paprika poivron
Plat protidique	Steak haché de bœuf charolais au jus *Colin d'Alaska sauce basilic	Merlu  sauce oseille	Cordon bleu *Nugget de Colin d'Alaska	Farfalle sauce crème champignons	Aiguillette de poulet sauce façon oriental *Des de poisson sauce coco citron vert
Sa garniture	Epinards hachés béchamel	Pommes dauphine	Brocoli en gratin		Haricots beurre
Produits laitiers au choix	Camembert à la coupe	Saint Nectaire AOP  A la coupe	Coulommiers A la coupe	Fromage blanc BIO 	Cantal AOP  à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Crème chocolat	Polenta crémeuse au lait	Banane Pâte à tartiner réalisé par nos cuisiniers	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