









Menus Grigny 2023

Du 29 mai au 2 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	FERIE	Menu Végétarien  Salade de betteraves  BIO  Macédoine mayonnaise	Salade verte Melon	Salade de perles aux légumes Salade de pommes de terre	Carottes râpées Radis et beurre
Plat protidique		Quenelles sauce tomate	Saucisse de Toulouse *Œufs durs BIO  béchamel	Pain de poisson (colin) du chef sauce tomate 	Poulet sauce champignon crème *Merlu sauce champignon crème
Sa garniture		Riz 	Epinards béchamel	Courgettes au persil	Blé 
Produits laitiers au choix		Saint Nectaire  A la coupe	Fromage frais Petit Cotentin	Tomme grise à la coupe	Petit fromage frais au lait entier
Desserts au choix		Fruit de saison	Cake nature	Fruit de saison	Purée de pommes élaborée à la cuisine

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

Menus Grigny 2023

Du 5 au 9 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Salade verte BIO Vinaigrette au curry	Feuilleté fromage fondu	Melon jaune Pastèque	Menu Végétarien Concombre BIO façon tzatziki Radis et beurre	Rilette de thon Sardine à l'huile
Plat protidique	Colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert	Sauté de bœuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *Galette mexicaine boulgour haricots rouge	Cordon bleu de volaille *Nugget de blé	Dahl de lentille BIO et riz BIO	Sauté de dinde façon blanquette *Des de colin d'Alaska sauce blanquette
Sa garniture	Semoule BIO	Haricots verts à l'ail	Purée crécy au curcuma (carottes, pommes de terre)		Brocoli persillés
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire à la coupe	Gouda à la coupe	Camembert A la coupe	Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature BIO
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie pomme pêche	** Les Pas Pareilles** Fromage blanc BIO Marmelade framboise poivron	Moelleux choco pépite

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