







Menus Grigny 2023

Du 15 au 19 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu Végétarien 			
Hors d'œuvre au choix	**Les Pas Pareille** Tartinable cream cheese pesto vert	Salade verte Concombre en rondelle	Salade de tomate Radis roses beurre		
Plat protidique	Merlu  sauce fines herbes	Œufs durs BIO  sauce béchamel	Sauté de dinde au thym *Colin d'Alaska sauce crème aux herbes		
Sa garniture	Polenta crémeuse	Coquille BIO 	Carottes aux oignons	Férié	Fermé
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO 	Camembert à la coupe	Fromage fondu Vache qui rit BIO 		
Desserts au choix	Fruit de saison	Crème vanille	Cake nature		

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 22 au 26 mai 2023 **Menu élaboré par les enfants**

	Lundi Menu Français	Mardi Menu Italien	Mercredi	Jeudi Menu Mexicain	Vendredi Menu Marocain
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomate mozzarella	Rillettes de thon	Salade coleslaw	Quiche aux légumes	Salade de tomate et concombre
Plat protidique	Steak haché de bœuf charolais sauce provençale *Colin d'Alaska sauce bretonne	Pizza tomate emmental, mozzarella et olive	Omelette  sauce basquaise	Bobotie (bœuf égréné, lait, œuf, crème, mélange 4 épices) *Merlu sauce agrume	Tajine végétarien (pois chiche, amande, épice)
Sa garniture	Pommes noisette		Haricots verts à l'ail	Courgettes BIO  persillé	Semoule BIO 
Produits laitiers au choix	Fromage blanc BIO  et coulis de fruit rouge	Yaourt nature	Gouda à la coupe	Fromage fondu vache qui rit BIO 	Emmental à la coupe
Desserts au choix	Salade de fruit de saison	Crème dessert façon straciatella	Cake à la cannelle	Fruit de saison	Pomme cuite au four

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