







Menus Grigny Séniors 2023

Du 15 au 19 mai 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|--|--|-------|----------|
| Hors d'œuvre au choix | Tartinable cream cheese pesto vert | Salade verte Concombre en rondelle | Salami et cornichon | | |
| Plat protidique | Merlu  sauce fines herbes | Œufs durs BIO  sauce béchamel | Saumonette  sauce basilic | | |
| Sa garniture | Polenta crémeuse | Coquille BIO  Camembert à la coupe | Carottes aux oignons | Férié | Fermé |
| Produits laitiers au choix | Yaourt nature BIO  | | Fromage fondu Vache qui rit BIO  | | |
| Desserts au choix | Fruit de saison | Crème chocolat | 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 Séniors 2023

Du 22 au 26 mai 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|---------------------------------------|---|--|--|
| Hors d'œuvre au choix | Salade de tomate mozzarella | Rillettes de thon | Pâté de campagne et cornichon | Quiche aux légumes | Salade de tomate et concombre |
| Plat protidique | Steak haché de bœuf BIO  sauce provençale | Sauté de porc sauce champignon crémée | Omelette  sauce basquaise | Bobotie (bœuf égréné, lait, œuf, crème, mélange 4 épices) | Tajine végétarien (pois chiche, amande, épice) |
| Sa garniture | Pommes dauphines | Carottes et riz | 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 stracciatella | 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