

# Menus Grigny 2023

Du 18 au 22 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomate Carottes râpées à l'orange	Salade de haricot beurre Salade de chou fleur	Salade verte BIO Concombre en cube Vinaigrette tomate	Cake tomate herbes de Provinces	Menu Végétarien Melon Pastèque
Plat protidique	Gratin de ravioli de saumon	<b>*** Les pas pareilles*** Parmentier de bœuf charolais aux 2 pommes</b> *Parmentier de colin d'Alaska	Merlu sauce niçoise (tomate, olive, câpres)	Sauté de bœuf sauce chasseur *Boulette de soja sauce tomate	Torsade à la ratatouille, lentille corail et emmental
Sa garniture			Riz BIO	Choux de Bruxelles	
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais au lait entier	Fromage frais Tartare	Pont l'Evêque AOP A la coupe	Fromage blanc BIO	Coulommiers à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme élaborée par nos cuisiniers	Fruit de saison BIO	Smoothie framboise basilic

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 bovine française



Viande française



Appellation d'Origine Protégée




Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus Grigny 2023


Du 25 au 29 septembre 2022


	Lundi Menu Végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise	Salade de perles Taboulé	Crêpe à l'emmental	Salade iceberg Chou rouge vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Houmous de brocoli
Plat protidique	Quenelle sauce tomate	Colin d'Alaska pané, quartier de citron	<b>Omelette BIO</b>  à l'emmental	Sauté de dinde sauce au thym *Merlu sauce fines herbes	Lasagne de bœuf *Lasagne aux légumes (aubergine, poivron, tomate, courgette)
Sa garniture	<b>Riz BIO</b> 	Chutney de courgette	Purée de potiron et pommes de terre	<b>Carottes BIO</b>  persillées	
Produits laitiers au choix	Edam A la coupe	Brie A la coupe	Yaourt nature	Fromage blanc sucré différemment : Miel ou sucre	Fromage fondu <b>Vache</b> <b>qui rit BIO</b> 
Desserts au choix	Fruit de saison	Purée de pomme myrtille élaborée par nos cuisiniers	Fruit de saison	Gâteau aux pommes	<b>Fruit de saison BIO</b> 


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 bovine française

 Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable