






Menus Grigny Séniors 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	Melon Pastèque
Plat protidique	Sauté de porc sauce forestière	Parmentier de bœuf charolais aux 2 pommes	Gratin de fruits de mer	Sauté de bœuf sauce chasseur	Cabillaud sauce basilic
Sa garniture	Polenta		Riz BIO 	Choux de Bruxelles	Torsade
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 Séniors 2023

Du 25 au 29 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise	Salade de perles Taboulé	Pâté de campagne et cornichons	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	Omelette BIO  à l'emmental	Sauté de dinde sauce au thym	Lasagne de bœuf
Sa garniture	Riz BIO 	Chutney de courgette	Purée de potiron et pommes de terre	Carottes BIO  persillées	
Produits laitiers au choix	Edam A la coupe	Brie A la coupe	Yaourt nature	Fromage blanc sucré différemment : Miel ou sucre	Fromage fondu Vache qui rit BIO 
Desserts au choix	Fruit de saison	Purée de pomme myrtille élaborée par nos cuisiniers	Fruit de saison	Gâteau aux pommes	Fruit de saison BIO 

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