





Menus Grigny 2023

Du 2 au 6 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu Végétarien 	
Hors d'œuvre au choix	Concombre vinaigrette Céleri rémoulade	Velouté orange patate douce	Salade verte BIO 	Salade de tomate Carottes râpées BIO 	Chou rouge râpée Pomelo
Plat protidique	Merlu  sauce oseille	Boulette de bœuf charolais au jus *Colin d'Alaska sauce citron	Clafoutis de courgette pdt et mozzarella	*** Les pas pareilles*** Penne sauce au chou fleur, œuf BIO , cantal et brisure de chou fleur	Sauté de porc sauce dijonnaise *Des de colin d'Alaska sauce curry
Sa garniture	Polenta	Epinards béchamel			Haricots verts BIO 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Montcadi croute noir à la coupe	Fromage blanc	Camembert à la coupe	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Orange sirop à la cannelle	Purée de pomme poire élaborée par nos cuisiniers	Semoule au lait

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 9 au 13 octobre 2023



La Semaine des saveurs : les saveurs du monde

	Lundi 	Mardi  Menu Végétarien 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Hors d'œuvre au choix	**AUSTRALIE** Salade de mâche betteraves et noix de cajou	**JAPON** Chou blanc Vinaigrette sucre soja sésame	**COTE D'IVOIRE** Carottes bâtonnet cuit vinaigrette citron vert	**FRANCE** Salade de tomates	**ARGENTINE** Salade verte BIO  Vinaigrette façon chimichurri (coriandre, estragon, ciboulette, persil, citron)
Plat protidique	Sauté de dinde au cheddar sauce tomate <i>*Galette boulgour, haricots rouges, poivron, sauce cheddar tomate*</i>	Boulette de lentilles sarrasin sauce teriyaki	Poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) <i>*Colin d'Alaska sauce coco citron vert*</i>	Meunière colin d'Alaska 	Sauté de bœuf Sauce barbecue <i>*Merlu sauce agrume*</i>
Sa garniture	Coquille BIO 	Riz thaï	Boulgour	Petits pois mijotés	Haricots rouges persillés
Produits laitiers au choix	Fromage frais tartare	Emmental à la coupe	Yaourt nature BIO 	Cantal AOP  à la coupe	Fromage blanc BIO  et confiture de lait
Desserts au choix	Fruit de saison	Smoothie ananas passion	Banane sauce au chocolat au lait	Cake nature	Fruit de saison

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