







Menus Grigny Séniors 2023

Du 2 au 6 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre vinaigrette Céleri rémoulade	Velouté orange patate douce	Jambon de pays et salade verte BIO 	Salade de tomate Carottes râpées BIO 	Chou rouge râpée Pomelo
Plat protidique	Merlu  sauce oseille	Boulette de bœuf charolais au jus	Chipolatas au jus	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc sauce dijonnaise
Sa garniture	Polenta	Epinards béchamel	Clafoutis de courgette pdt et mozzarella	Penne sauce au chou fleur, œuf BIO  , cantal et brisure de chou fleur	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 Séniors 2023

Du 9 au 13 octobre 2023

La Semaine des saveurs : les saveurs du monde

	Lundi 	Mardi 	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'IVROIRE** 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	Boulette de lentilles sarrasin sauce teriyaki	Poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Meunière colin d'Alaska 	Sauté de bœuf Sauce barbecue
Sa garniture	Coquillette 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