









Menus Grigny 2023

Du 4 au 8 septembre 2023



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hors d'œuvre au choix | Salade de betterave rouge Macédoine mayonnaise | Radis et beurre Concombre BIO  en rondelles vinaigrette moutarde | Salade de tomates BIO  Carottes râpées BIO  vinaigrette moutarde | ** Menu festif de rentrée ** Tranche de pastèque Melon | Œufs durs mayonnaise Rillettes de poisson |
| Plat protidique | Colin d'Alaska  sauce citron | Steak haché de bœuf charolais au jus *Merlu sauce crème | Rôti de dinde sauce provençale *Galette <i>boulgour</i> et pois chiche | Merlu ou Colin d'Alaska sauce tomate | Cordon bleu de volaille *Colin d'Alaska pané Et ketchup |
| Sa garniture | Semoule BIO  | Dauphinois de courgette pommes de terre au basilic | Purée de courgette pommes de terre | Riz et lentilles à l'indienne | Pomme dauphine |
| Produits laitiers au choix | Bûche lait de mélange à la coupe | Yaourt nature BIO  | Saint Nectaire AOP  A la coupe | Fromage frais Cantadou ail et fines herbes | Petit fromage frais au lait entier |
| Desserts au choix | Fruit de saison | Fruit de saison | Gâteau au fromage blanc | Mousse au chocolat élaborée par nos cuisiniers | 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

Menus Grigny 2023

Du 11 au 15 septembre 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | Menu Végétarien  |
| Hors d'œuvre au choix | Coquillettes au pesto Riz niçois | Melon Salade de tomates vinaigrette moutarde | Pizza tomate, emmental, mozzarella | Concombre BIO  en rondelle Chou chinois vinaigrette moutarde | Salade verte Salade de courgette, tomate et ciboulette Vinaigrette au curry |
| Plat protidique | Beignet stick mozzarella | Emincé de thon sauce basilic | Œufs durs BIO  à la florentine (Épinards) | Cuisse de poulet basquaise *Merlu sauce basquaise | Couscous de légumes, fèves de soja et semoule |
| Sa garniture | Haricots verts BIO  A l'ail | Blé BIO  | | Carottes BIO  persillées | |
| Produits laitiers au choix | Fromage frais campagne | Gouda à la coupe | Fromage frais Fraidou | Tomme blanche à la coupe | Yaourt nature BIO  |
| Desserts au choix | Fruit de saison | Crème vanille élaborée par nos cuisiniers | Fruit de saison | Brownie chocolat (aux haricots rouges) | 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