










Menus Grigny 2023 / 5 composantes

Du 20 au 24 novembre 2023


	Lundi	Mardi Menu Végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Coleslaw Salade d'endives et maïs	Chou chinois Vinaigrette au vinaigre balsamique Céleri rémoulade	Salade de boulgour BIO  Salade de blé BIO 	Potage de patate douce BIO 	Saucisson de porc Sardine et beurre
Plat protidique	Colin d'Alaska  sauce citron persillé	Gratin de pommes de terre BIO  , épinards et fromage à raclette	Steak haché de bœuf sauce aigre douce *Boulette de soja sauce aigre douce	Poulet rôti au jus *Merlu sauce aurore	Potimantier de poisson
Sa garniture	Polenta Et sa sauce tomate		Chou-fleur	Petits pois carotte mijotés	
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Vache qui rit BIO 	Bûche lait de mélange à la coupe	Yaourt nature	Fromage blanc nature BIO  Et coulis de fruits	Saint Paulin A la coupe
Desserts au choix	Milkshake vanille	Crème dessert chocolat élaborée par nos cuisiniers	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	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