

Menus Grigny 2023 / 5 composantes

Du 27 novembre au 1^{er} décembre 2023


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pois chiches vinaigrette moutarde Salade de lentilles	Salade verte BIO  Chou blanc BIO  Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Chou chinois Vinaigrette moutarde	Potage Choisy (poireaux, salade)	Menu Végétarien  Emincé d'endives aux croutons Vinaigrette à l'huile aux herbes Céleri rémoulade
Plat protidique	Œufs durs BIO 	Sauté de bœuf sauce olive *Colin d'Alaska sauce à l'oseille	Chili de soja	Rôti de porc au jus *colin sauce aurore	Nuggets de blé
Sa garniture	Epinards béchamel	Semoule	Riz BIO 	Coquillettes Sauce tomate	Haricots verts BIO  à l'échalote
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO 	Gouda à la coupe	Fromage frais Fraidou	Camembert à la coupe	Petit fromage frais
Desserts au choix	Fruit de saison	Mousse au chocolat élaborée par nos cuisiniers	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux à la fleur d'oranger

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