




Menus Grigny 2023 Menu Séniors

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	Saucisson à l'ail et beurre	Potage Choisy (poireaux, salade)	Emincé d'endives aux croustons Vinaigrette à l'huile aux herbes Céleri rémoulade
Plat protidique	Œufs durs BIO 	Sauté de bœuf sauce olive	Rognon de bœuf sauce mère	Rôti de porc au jus	Cabillaud sauce champignon
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