

Menus Grigny 2024 / Seniors

Du 5 au 9 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots blancs au cerfeuil Salade de haricots rouges comme un chili (tomate, épices chili) <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade verte BIO  Emincé d'endives Vinaigrette à l'huile de noix	Cake aux petits légumes et curry	Rillette de thon Rillette de sardine	** Les Pas Pareilles *** Double céleri rémoulade (branche et rave)
Plat protidique	Des de poisson blanc Sauce curry	Aiguillette de poulet au jus corsé	Médailon de Merlu sauce normande	Emincé de porc Sauce végétale	Rôti de dinde sauce herbacé
Sa garniture	Carottes BIO  au jus de légumes	Pomme de terre BIO 	Purée de potiron BIO 	Riz pilaf	Torsades
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche	St Nectaire	Fromage blanc	Fromage frais petit moulu ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit au choix BIO 	Crème dessert saveur vanille	Fruit au choix BIO 	Smoothie ananas passion	Tarte aux poires caramélisées

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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.