

Menus Grigny 2024 / Seniors

Du 12 au 16 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos et sucre Salade verte BIO  aux croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Cake à la tomate et au thym	***C'est la fête : La Saint Valentin*** Carottes râpées BIO  , vinaigrette aux fruits de la passion	Champignons émincés Sauce crème ciboulette Butternuts râpés <u>Vinaigrette moutarde</u>	Potage de légumes variés
Plat protidique	Tajine de bœuf légumes pois chiches	Omelette aux fines herbes	Nuggets de poulet Ketchup pomme	Sauté de porc sauce au thym *filet de Hoki Sauce citron	Dés de colin sauce aux épices douces
Sa garniture	Semoule BIO 	Epinard à la crème	Gnocchi de betteraves	Polenta crémeuse	Riz BIO 
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Petit moulé	Fromage à la coupe	Coulommiers	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit au choix BIO 	Purée de fruits	Cake aux cranberries et amande	Ile flottante	Fruit de saison BIO 

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.