






Menus Grigny 2024-2025

Du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi Menu Végétarien 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre vinaigrette Céleri rémoulade		Salade verte BIO 	Salade de tomate Carottes râpées BIO 	Chou rouge râpée Pomelo
Plat protidique	Merlu  sauce oseille		Clafoutis de courgette pdt et mozzarella	Aiguillette de poulet en sauce *Hoki en sauce	Sauté de bœuf en sauce *Colin d'Alaska sauce citron
Sa garniture	Polenta			Penne bio	Epinards béchamel
Produits laitiers au choix	Yaourt nature		Fromage blanc	Camembert à la coupe	Montcadi croute noir à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 		Orange sirop à la cannelle	Purée de pomme poire élaborée par nos cuisiniers	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.

Menus Grigny 2024-2025

Du 07 au 11 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu Végétarien 			
Hors d'œuvre au choix	Salade de blé Salade de pois chiche	Salade de mache Pomelo et sucre	Chou rouge râpé Radis et beurre	Carottes râpées BIO  Céleri BIO  rémoulade	Soupe de potiron à la vache qui rit
Plat protidique	Sauté de porc sauce dijonnaise *Saumon sauce dijonnaise	Chili sin carné	Merlu sauce provençale	Cordon bleu *Nugget de blé	Brandade de poisson blanc 
Sa garniture	Brocoli	Et riz BIO 	Brocoli aux herbes	Lentilles BIO  mijotées	
Produits laitiers au choix	Coulommiers A la coupe	Fromage frais Petit Cotentin	Fourme d'Ambert  A la coupe	Yaourt nature	Fromage blanc BIO 
Desserts au choix	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau au caramel	Purée de pommes cannelle élaborées par nos cuisiniers	Fruit de saison

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.

Du 14 au 18 octobre 2024

La Semaine des saveurs : L'odyssée du gout, les épices !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu Végétarien 
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves et Vinaigrette moutardé	Emincé d'endives Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	Tartinade de haricots rouges épices mexicaines	Salade verte et vinaigrette au fromage blanc, menthe et épices kebab	Concombre en rondelles et sa Vinaigrette
Plat protidique	Colin d'alaska sauce épices douces	Sauté de dinde sauce curry aux pommes *Filet de merlu	Roti de bœuf sauce tomate *filet de cabillaud	Sauté de veau *cube de saumon	Sauce vegetale aux pois chiche epinard et epice tandoori
Sa garniture	Ecrassé de pomme de terre	Semoule	Carotte au cumin	Haricot vert	Penne
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Edam	Tomme blanche	Yaourt nature	Fromage fondu vache qui rit
Desserts au choix	Fruit de saison	Dessert lacté cacao	Fruit de saison	Cake aux épices et crème fouettée	Purée de poires pommes à la cardamome

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.

Du 21 au 25 octobre 2024 - Vacances scolaires

Menus Grigny 2024-2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Végétarien 				
Hors d'œuvre au choix	Salade de riz Salade de pate	Soupe de vermicelle	Saucisson à l'ail* Sardine à l'huile	Chou blanc Chou chinois Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	Boulette de soja	Sauté de dinde sauce crème champignons *Colin d'Alaska sauce tomate	Merlu  sauce basilic	Sauté de bœuf sauce façon Stroganoff *Nugget's de blé	Pique nique
Sa garniture	Haricot beurre à la tomate	Chou-fleur 	Semoule	Poireaux béchamel	
Produits laitiers au choix	Fromage frais Petit cotentin	Yaourt nature BIO 	Carré à la coupe	Petit fromage frais	
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Riz au lait élaborés par nos cuisiniers	

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.

Le 28 au 31 octobre 2024 - Vacances scolaires

Menus Grigny 2024-2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Halloween Menu orange et noir	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou rouge Endives émincées Vinaigrette au miel	Taboulé (Semoule BIO)  Salade de blé BIO 		Salade verte et olives noires Vinaigrette gourmande à la carotte	
Plat protidique	Quenelles sauce mornay aux petits légumes	Merlu portion filet sauce bretonne	Pic-Nic	Sauté de bœuf sauce fromage frais Cantadou, agrume et potiron *Omelette sauce Cantadou, agrume et potiron	FERIE
Sa garniture	Vol au vent	Purée d'épinards		Carottes BIO 	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Coulommiers A la coupe	Fromage fondu Vache qui rit BIO 	Mimolette	
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat	

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.