

# Menus Grigny Séniors 2024-2025

Du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre vinaigrette Céleri rémoulade	Salade composée	Melon, jambon de pays et <b>salade verte BIO</b> 	Salade de tomate <b>Carottes râpées BIO</b> 	Chou rouge râpée Pomelo
Plat protidique	Merlu  sauce oseille	Poisson banc sauce crème	Emincé de dinde au cèpes	Aiguillette de poulet en sauce	Sauté de bœuf en sauce
Sa garniture	Polenta	Ecrassé de patate douce	Clafoutis de courgette pdt et mozzarella	Penne bio	Epinards béchamel
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Camembert à la coupe	Montcadi croute noir à la coupe
Desserts au choix	<b>Fruit de saison BIO</b> 	Fruit de saison	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 Séniors 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	<b>Carottes râpées BIO</b>  <b>Céleri BIO</b>  rémoulade	Soupe de potiron à la vache qui rit
Plat protidique	Sauté de porc sauce dijonnaise	Chili con carné	Merlu sauce provençale	Emincé de porc sauce moutarde	Brandade de poisson blanc 
Sa garniture	Brocoli	Et riz BIO 	Brocoli aux herbes	<b>Lentilles BIO</b>  mijotées	
Produits laitiers au choix	Coulommiers A la coupe	Fromage frais Petit Cotentin	Fourme d'Ambert  A la coupe	Yaourt nature	<b>Fromage blanc BIO</b> 
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.**

# Menus Grigny Séniors 2024-2025

Du 14 au 18 octobre 2024

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <small>Menu Végétarien </small>
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 <i>*Filet de merlu</i>	Roti de bœuf sauce tomate <i>*filet de cabillaud</i>	Sauté de veau <i>*cube de saumon</i>	Emincé de porc sauce végétale aux pois chiche épinard et épice 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.**

# Menus Grigny Séniors 2024-2025

Du 21 au 25 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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	Cake tomate et herbe de Provinces
Plat protidique	Andouillette sauce moutarde à l'ancienne	Sauté de dinde sauce crème champignons	Merlu  sauce basilic	Sauté de bœuf sauce façon Stroganoff	Sauté de porc aigre douce
Sa garniture	Haricot beurre à la tomate	 Chou-fleur	Semoule	Poireaux béchamel	Flan de potiron
Produits laitiers au choix	Fromage frais Petit cotentin	 Yaourt nature BIO	Carré à la coupe	Petit fromage frais	<b>Fromage frais Vache qui</b>  rit BIO
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Riz au lait élaborés 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.**

# Menus Grigny Séniors 2024-2025

Le 28 au 31 octobre 2024

	Lundi	Mardi Halloween Menu orange et noir	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou rouge Endives émincées Vinaigrette au miel	Taboulé (Semoule BIO)  Salade de blé BIO 	Potage de légumes variés (Carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Salade verte et olives noires Vinaigrette gourmande à la carotte	
Plat protidique	Quenelles sauce mornay aux petits légumes	Merlu portion filet sauce bretonne	Bifteck haché charolais au jus	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	Pommes dauphine	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.**