

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	Boudin noir aux oignons	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	Fromage frais Vache qui 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.