

# 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	Salade verte et vinaigrette au fromage blanc, menthe et épices kebab	Tartinade de haricots rouges épices mexicaines	Emincé d'endives Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	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.**