


# Menus Grigny 2023 Menu Séniors

Du 18 au 22 novembre 2024


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Coleslaw Salade d'endives et maïs	Gaufre salée de Josephine	Salade de <b>boulgour BIO</b>  Et son pâte croute	Potage de <b>patate douce BIO</b> 	Saucisson de porc Sardine et beurre
Plat protidique	Colin d'Alaska  sauce citron persillé	Sauté de porc au jus Gratin de <b>pommes de terre BIO</b>  , épinards et fromage à raclette	Steak haché de bœuf sauce aigre douce *Boulette de soja sauce aigre douce	Poulet rôti au jus *Merlu sauce aurore	Potimentier de poisson
Sa garniture	Polenta Et sa sauce tomate		Chou-fleur	Petits pois carotte mijotés	
Produits laitiers au choix	Fromage fondu <b>Vache qui rit BIO</b> 	Bûche lait de mélange à la coupe	Yaourt nature	<b>Fromage blanc nature BIO</b>  Et coulis de fruits	Saint Paulin A la coupe
Desserts au choix	Milkshake vanille	Crème dessert chocolat élaborée par nos cuisiniers	Fruit de saison	<b>Fruit de saison BIO</b> 	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.**

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Viande bovine française

 Viande française



Appellation d'Origine Protégée





Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus Grigny 2023 Menu Séniors

Du 25 au 29 novembre 2024


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pois chiches vinaigrette moutarde Salade de lentilles	<b>Salade verte BIO</b>  <b>Chou blanc BIO</b>  Vinaigrette moutarde	Saucisson à l'ail et beurre	Potage Choisy (poireaux, salade)	Emincé d'endives aux croustons Vinaigrette à l'huile aux herbes Céleri rémoulade
Plat protidique	<b>Œufs durs BIO</b> 	Sauté de bœuf sauce olive	Rognon de bœuf sauce mère	Rôti de porc au jus	Cabillaud sauce champignon
Sa garniture	Epinards béchamel	Semoule	<b>Riz BIO</b> 	Coquillettes Sauce tomate	<b>Haricots verts BIO</b>  à l'échalote
Produits laitiers au choix	<b>Yaourt nature BIO</b> 	Gouda à la coupe	Fromage frais Fraidou	Camembert à la coupe	Petit fromage frais
Desserts au choix	Fruit de saison	Mousse au chocolat élaborée par nos cuisiniers	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux à la fleur d'oranger


*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.**


 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Viande bovine française

 Viande française








 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

# Menus Grigny 2023 Menu Séniors

Du 2 au 6 décembre 2024


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Chou rouge Vinaigrette moutarde	Pomelo et sucre Chou chinois vinaigrette au miel	Velouté de <b>potiron BIO</b> 	<b>Salade verte BIO</b> Vinaigrette moutarde Radis et beurre 	Salade de RIZ Salade de pommes de terre Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	Thon à la tomate et au basilic	Boudin aux pommes	Poulet sauce basquaise	Bifteck haché de bœuf au jus	Sauté de dinde sauce hongroise (crème, paprika)
Sa garniture	<b>Macaroni semi-complète BIO</b> 	Ecrasé de pommes de terre	<b>Gratin de blette</b>	Purée de choux de Bruxelles au fromage	Gratin de <b>brocoli BIO</b> 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche à la coupe	<b>Fromage blanc BIO</b> 	Fromage frais Tartare	Cantal AOP  à la coupe
Desserts au choix	<b>Fruit de saison BIO</b> 	Smoothie framboise basilic	Gâteau chocolat poire	Crème dessert chocolat et banane	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.**


 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Viande bovine française

 Viande française






 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

# Menus Grigny 2023 Menu Séniors

Du 9 au 13 décembre 2024


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Œuf dur <b>BIO</b> mayonnaise Sardine et beurre	 <b>Salade verte BIO</b> Endives émincées vinaigrette moutarde		Salade de lentilles Salade de haricots rouges comme un chili	Potage tomate vermicelle
Plat protidique	Cuisse de poulet sauce citron romarin	Boulettes de bœuf charolais sauce curry		Emincé de saumon sauce citron	Cabillaud sauce cerfeuil
Sa garniture	Pâtes mezze penne	 <b>Semoule BIO</b>		<b>*** Les pas pareilles***</b> <b>Purée de potiron et</b> <b>cube de butternut</b>	 <b>Haricots verts BIO</b>
Produits laitiers au choix	 <b>Yaourt nature BIO</b>	Bûche lait de mélange à la coupe		Tomme Grise à la coupe	Emmental à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison	Purée de pomme élaborée par nos cuisiniers		Fruit de saison	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.**


 Produit issu de  
l'Agriculture Biologique

 Viande bovine française

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Produit de la mer durable