

# Menus Grigny 2024 / 5 composantes


Du 23 au 24 décembre 2024 - Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Végétarien				
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois Chou blanc Vinaigrette moutarde			Potage de légumes	Salade verte BIO  Vinaigrette moutarde Céleri BIO  rémoulade
Plat protidique	Omelette au cantal			Quenelle façon lyonnaise	Colin d'Alaska sauce tomate
Sa garniture	Ecrassé de poireaux pommes de terre			Riz BIO 	Petits pois mijotés
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO 			Saint Paulin A la coupe	Fromage blanc
Desserts au choix	Moelleux vanille			Fruit de saison	Gâteau du chef

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