

Menus Grigny 2024 / 2025 Seniors

Le 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de lentilles Salade de haricots rouges <u>Vinaigrette moutarde</u>			Potage de légumes BIO variés 	Radis beurre Salade verte
Plat protidique	Haché de bœuf Sauce paprika persil *Colin d'Alaska sauce paprika			Omelette	Filet de cabillaud sauce tomate
Sa garniture	Poêlée de légumes			Purée de pommes de terre BIO 	Carottes au persil
Produits laitiers au choix	Yaourt nature			Fromage blanc	Fromage fondu Croc'lait
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 			Fruit de saison BIO 	Cake nature

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Du 6 au 10 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Soupe de poireaux, carotte et pomme de terre	Chou chinois <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos et sucre	Salade de blé BIO aux petits légumes Salade de pomme de terre BIO Vinaigrette à l'échalote	Haricots verts BIO à l'échalote Brocolis BIO en salade et ses amandes effilées <u>Vinaigrette moutarde</u>	**Galette des Rois** Cèleri rémoulade Endives <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Médaille de merlu sauce curry	Chili con carne	Sauté de bœuf sauce façon orientale (épices, oignon, tomate)	Emincé de poulet sauce végétale	Parmentier colin d'Alaska purée de carottes
	Semoule BIO	Riz BIO	Jardinière de légumes	Penne BIO semi-complète	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Cantal	Camembert	Croc'lait BIO	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit De saison BIO	Crème dessert saveur chocolat	Fruit De saison BIO	Fruit De saison	Galette des rois

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carotte rappée Pomelos et sucre <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade de chou-fleur Champignon émincée BIO  <u>Vinaigrette moutarde</u>	Velouté de potiron BIO  à la vache qui rit	Salade verte BIO  oignons frits et croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Coquillettes au pesto Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique	Quennelle sauce tomate	Cuisse de poulet rôti et son jus	Tajine de bœuf légumes pois chiches	Saucisse de porc	Emincé de saumon sauce oseille
Sa garniture	Riz pilaf	Haricot vert bio  aux oignons	Semoule bio 	Pommes de terre quartier avec peau	Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Fromage blanc BIO 	Pont évêque	Fromage frais Tartare nature	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit au choix bio 	Cake à la vanille	Banane au caramel	Milkshake pomme cranberry	Fruit au choix bio 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Butternut râpées BIO  <u>Vinaigrette moutarde</u> Radis roses et beurre	Salade de betteraves rouges Macédoine <u>Vinaigrette moutarde</u>	Velouté de patate douce aux épices	Emincé de chou blanc bio Emincé de chou rouge bio  Vinaigrette moutarde	*** Les Pas Pareilles *** Carottes râpées Salade Florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûton) Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Plat protidique	Dés de poisson sauce basilic	Sauce carbanara	Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée	Filet de colin sauce végétale	Rôti de porc* au jus
Sa garniture	Blé bio 	Pâtes penne	Gratin de blette	Purée de céleri rave et pommes de terre bio 	Haricot blanc mijotées
Produits laitiers au choix	Fromage frais Petit Cotentin	Emmental	Bûche mélangée	Fromage blanc	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit au choix	Fromage blanc Crème de marron	Fruit au choix	Brownie mexicain (à base de haricots rouges)	Purée de pomme et cube de pomme bio  saveur vanille

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre Emincé d'endives <u>Vinaigrette moutarde</u>	Potage de Brocolis	Chou chinois <u>Vinaigrette moutarde</u> Céleri rémoulade	***C'est la fête : Vive les crêpes*** Champignon émincés  BIO Pomelos et sucre <u>Vinaigrette moutarde</u>	Pâté de campagne* et cornichon et rilette de sardine
Plat protidique	Colombo de dinde	Rougail de saucisse	Rôti de bœuf au jus	Filet de colin d'Alaska pané frais	Omelette BIO  à l'échalotte
Sa garniture	Penne BIO 	Riz BIO 	Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre) BIO 	Bouquet de légumes	Blé sauce tomate
Produits laitiers au choix	Gouda	Yaourt nature	Camembert bio 	Fromage frais bio 	Fromage fondu Vache qui rit BIO 
Desserts au choix	Fruit De saison	Fruit De saison BIO 	Semoule au lait	Crêpe nature au sucre	Fruit De saison BIO 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Du 3 au 7 février 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots blancs au cerfeuil Salade de haricots rouges comme un chili (tomate, épices chili) <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade verte BIO  Emincé d'endives Vinaigrette à l'huile de noix	Cake aux petits légumes et curry	Rillette de thon Rillette de sardine	** Les Pas Pareilles *** Double céleri rémoulade (branche et rave)
Plat protidique	Des de poisson blanc Sauce curry	Aiguillette de poulet au jus corsé	Médailon de Merlu sauce normande	Emincé de porc Sauce végétale	Rôti de dinde sauce herbacé
Sa garniture	Carottes BIO  au jus de légumes	Pomme de terre BIO 	Purée de potiron BIO 	Riz pilaf	Torsades
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche	St Nectaire	Fromage blanc	Fromage frais petit moulu ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit au choix BIO 	Crème dessert saveur vanille	Fruit au choix BIO 	Smoothie ananas passion	Tarte aux poires caramélisées

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Du 10 au 14 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos et sucre Salade verte BIO  aux croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Cake à la tomate et au thym	Potage de légumes variés	Champignons émincés Sauce crème ciboulette Butternuts râpés <u>Vinaigrette moutarde</u>	***C'est la fête : La Saint Valentin*** Carottes râpées BIO  , vinaigrette aux fruits de la passion
Plat protidique	Tajine de bœuf légumes pois chiches	Omelette aux fines herbes	Dés de colin sauce aux épices douces	Sauté de porc sauce au thym *filet de Hoki Sauce citron	<i>Boudin noir</i>
Sa garniture	Semoule BIO 	Epinard à la crème	Riz BIO 	Polenta crémeuse	Purée de betteraves
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Petit moulé	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage à la coupe
Desserts au choix	Fruit au choix BIO 	Purée de fruits	Fruit de saison BIO 	Ile flottante	Cake aux cranberries et amande

Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Du 17 au 21 février 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Salade d'artichaud <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade mache Emincé d'endives <u>Vinaigrette moutarde</u>	Chou rouge Chou chinois Vinaigrette framboise	Salade de pomme de terre Salade de boulgour Vinaigrette aux herbes	Cake à l'emmental
Plat protidique	Pavé de colin d'Alaska sauce coco et citron vert	Cuisse de poulet rôti et son jus	Emincé de bœuf au jus	Rôti de dinde	Chili con carne
Sa garniture	Blé	Jardinière de légumes	Penne	Haricots verts et chou romanesco	Riz pilaf
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire	Fromage blanc	Camembert	Yaourt nature	Fromage Picon
Desserts au choix	Fruit au choix	Cake au chocolat	Purée de fruits	Fruit au choix	Fruit de saison

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Le 24 au 28 février 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou rouge <u>Vinaigrette moutarde</u> Céleri rémoulade	Salade de haricots verts Macédoine à la mayonnaise	Pomelos et sucre Champignons émincés Sauce crème ciboulette	Taboulé Salade de pois chiche <u>Vinaigrette moutarde</u>	Cake à la tomate
Plat protidique	Aiguillette de poulet sauce basilic	Filet de cabillaud	Steak haché	Emincé de bœuf à la tomate et olive	Filet de saumon sauce citron
Sa garniture	Brocolis au persil	Torsade	Ecrassé de pommes de terre	Duo de carottes orange et jaune	Riz pilaf
Produits laitiers au choix	Edam	Fromage blanc	Coulommiers	Yaourt nature	Fromage à la coupe
Desserts au choix	Fruit au choix	Purée de pomme	Crème dessert saveur vanille	Gâteau haricot blanc et poire	Fruits au choix

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 Seniors

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

*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.