





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 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 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.