

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 28 avril au 3 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix					
Plat protidique					
Sa garniture					
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix					

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 5 au 9 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricot beurre aux amandes Haricots verts Et vinaigrette moutarde	Salade verte Pousse d'épinard et mache Et vinaigrette moutarde	Quiche aux fromage		Salade de tomates Carottes râpées Et vinaigrette aux herbes
Plat protidique	Couscous de légumes, fèves et semoule	Colin d'Alaska meunière	Sauce tomate aux petits légumes		Filet de Hoki sauce basquaise
Sa garniture		Chutney de brocoli et Pomme de terre vapeur	Pates aux lentilles	FERIE	Petits pois mijotés
Produits laitiers au choix	Mimolette	Camembert	Emmental		Yaourt nature et sucre
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Crème dessert à la vanille	Fruit frais au choix		Tarte au chocolat

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

VILLE DE
GRIGNY
RHÔNE

 **Inspirations**
sOgeres

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 12 au 16 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Duo de cœurs de palmiers et maïs Et vinaigrette balsamique	Carottes râpées Et vinaigrette moutarde Radis roses beurre	Concombre en cubes Salade de tomate Et vinaigrette moutarde	Salade de lentilles Salade de pois chiche Et vinaigrette moutarde	**Amuse-bouche : cornichon aigre douce ** Salade Iceberg Et vinaigrette moutarde Melon
Plat protidique	Thon à la catalane	Pennes sauce légumes de pois cassés aux graines de courges	Sauté de veau sauce romarin Filet de cabillaud	Rôti de bœuf au jus Filet de colin	Emincé de dinde Sauce provençale Médaillon de merlu
Sa garniture	Riz		Semoule	Purée de courgette et pomme de terre basilic et olives	Epinards branches en béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage blanc nature	Cantal AOP
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Smoothie pomme et fraise	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais au choix	Tarte au flan

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 19 au 23 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tartinade d'haricots rouge Salade de haricots blancs à la marocaine (poivron, tomate, coriandre, cumin)	Salade de tomate Pastèque	Salade de betteraves Rouges Salade d'asperge Et vinaigrette échalote	**Les Pas Pareille** Concombre en rondelles Salade verte Et vinaigrette moutarde	Œuf dur à la mayonnaise
Plat protidique	Cordon bleu de volaille Crispidor	Cuisse de poulet rôti et son jus Médaillon de merlu	Roti de bœuf sauce tomate Filet de colin	Filet de saumon sauce aigre douce	Tajine de légumes pois chiches et pomme de terre
Sa garniture	Chou-fleur à l'échalotte	Riz pilaf	Haricots blancs coco sauce tomate	Chou-fleur mijotés	
Produits laitiers au choix	Petit fromage blanc	Fromage frais Cantafrais	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Purée de pommes et abricots	Fruit frais Au choix	Gâteau au caramel Caramel liquide	Fruit frais Au choix

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.

Du 26 au 30 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Pousse d'épinard et mache Et vinaigrette moutarde	Macédoine mayonnaise Haricots verts à l'échalote Et vinaigrette moutarde	Concombre tzatziki Radis roses beurre		
Plat protidique	Omelette Sauce tomate	Roti de porc sauce aux herbes Filet de colin	Sauté de bœuf Sauce olive Filet de cabillaud	FERIE	FERME
Sa garniture	Blé et courgette	Coquillettes	Boulgour		
Produits laitiers au choix	Gouda	Fromage frais Carré demi-sel	Brie		
Desserts au choix	Fruit frais Au choix	Fruit frais Au choix	Purée de pommes et myrtilles		

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

VILLE DE
GRIGNY
RHÔNE

 **Inspirations**
sOgeres

Du 2 au 6 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon charentais Tranche de pastèque	Rillettes de canard Rillettes de thon	Carottes râpées Salade avocat et maïs Et vinaigrette au cerfeuil	Concombre en rondelles Salade de poivron cru Et vinaigrette moutarde	Salade de betteraves rouges Cœur de palmier Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	Aiguillette de poulet au jus Filet de colin	Médaillon de merlu Sauce basilic	Emincé de dinde sauce au curry filet de Hoki	Sauté de bœuf sauce paprika persil filet de saumon	Farfalle aux légumes du sud et dés de fromage de brebis
Sa garniture	Riz pilaf	Purée de brocolis et pomme de terre	Polenta crémeuse	Aubergine à la provençale	
Produits laitiers au choix	Croc'lait	Yaourt nature	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage blanc nature	Montcadi croûte noire
Desserts au choix	Purée de pomme pêches	Fruit frais au choix	Mousse au chocolat au lait	Cake à la cannelle	Fruit frais au choix

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 11 au 13 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots beurre à l'échalote Macédoine à la mayonnaise	Salade de radis roses Salade de tomates Et vinaigrette moutarde	** Les Pas Pareilles ** Feuilleté au fromage fondu	Salade de blé aux petits légumes Houmous	Tranche de pastèque Chou-fleur cru Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce poivrade Médaillon de merlu	Riz korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Rôti de porc sauce curry Filet de cabillaud	Filet de colin d'Alaska	Cuisse de poulet rôti et son jus filet de Hoki
Sa garniture	Purée de navet et pomme de terre		Carottes bâtonnets au jus de légumes	Courgettes au thym	Coquillette aux petits légume
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature	Bûche de lait mélangée (lait vache et chèvre) Tomme blanche	Bleu Auvergne AOP 	Yaourt nature	Fromage frais Tartare nature
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Crème dessert saveur vanille	Assiette de fruits melon orange et jaune	Fruit frais au choix	Purée de pomme

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 16 au 20 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Courleslaw râpée remoulade Concombre en rondelles Et vinaigrette au curry	Taboulé Salade de pates Et vinaigrette moutarde	Melon jaune Tranche de pastèque	Flan de tomates, chèvre et origan	**Amuse-bouche : Graines de courges** Salade verte Pousses d'épinard et mache Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	Chili sin carne (égrené végétal)	Sauté de bœuf sauce tomate et basilic Filet de cabillaud	Brandade de poisson	Nuggets de poulet Crispidor	Emincé de porc sauce moutarde Filet de saumon
Sa garniture	Riz pilaf	Haricots verts à l'ail		Petit pois mijotés	Lentille et carotte
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc	Cantal 	Yaourt nature	Carré
Desserts au choix	Purée de pomme pêches	Fruit frais au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais au choix	Milkshake à la fraise

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.

Du 23 au 27 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pomme de terre sauce ravigote Salade de haricots blancs et cerfeuil	Carottes râpées Et vinaigrette moutarde Salade de fenouil	Salade iceberg Et vinaigrette moutarde Pousse d'épinard et mache	Salade de betteraves rouges Salade d'asperge Et vinaigrette moutarde	*** C'est la Fête : Bientôt les vacances** Melon Tranche de pastèque
Plat protidique	Omelette	Sauté de bœuf Cube de poisson blanc Sauce tomate	Roti de dinde sauce chasseur Médaillon de merlu	Tajine de légumes, pois chiche, pomme de terre, amande	Filet de colin d'Alaska Sauce citronnée
Sa garniture	Aubergine à la tomate	Penne	Blette persillés		Riz saveur safrané
Produits laitiers au choix	Tomme blanche	Gouda	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Saint Môret
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Purée de fruit	Tarte aux abricots	Fruit frais au choix	Smoothie framboise et basilic

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.

Menus mai – juin 2024 / scolaire

VILLE DE
GRIGNY
RHÔNE

 **Inspirations**
sOgeres

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.