

Menus Grigny 2024 / 5 composantes

Du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pois chiches vinaigrette moutarde Salade de lentilles	Salade verte BIO  Chou blanc BIO  Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Chou chinois Vinaigrette moutarde	Potage Choisy (poireaux, salade)	Emincé d'endives aux croutons Vinaigrette à l'huile aux herbes Céleri rémoulade
Plat protidique	Œufs durs BIO 	Sauté de bœuf sauce olive *Colin d'Alaska sauce à l'oseille	Chili de soja	Cuisse de poulet au jus *Hoki sauce aurore	Nuggets de blé
Sa garniture	Epinards béchamel	Semoule	Riz BIO 	Coquillettes Sauce tomate	Haricots verts BIO  à l'échalote
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO 	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 2024 / 5 composantes

Du 1 au 5 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu Végétarien 			
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 potiron BIO 	Salade de pate Salade de pomme de terre Vinaigrette moutarde	Salade verte BIO Endive Bio Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Thon à la tomate et au basilic	Dahl de lentilles et riz	Poulet sauce basquaise *Cabillaud sauce basquaise	Saucisse de porc Saucisse végétale	Sauté de dinde sauce hongroise (crème, paprika) *Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Sa garniture	Macaroni semi-complète BIO 		Gratin de blettes	Haricots blancs à la tomate	Gratin de brocoli BIO 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche à la coupe	Fromage blanc BIO 	Gouda	Fromage frais Tartare
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Smoothie framboise basilic	Gâteau chocolat poire	Fruits 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

Menus Grigny 2024 / 5 composantes

Du 8 au 12 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Végétarien 				
Hors d'œuvre au choix	Sardine et beurre Oeuf dur BIO  Mayonnaise	Salade verte BIO AB Endives émincées Vinaigrette moutarde		Salade de lentilles BIO  Salade de haricots rouges comme un chili	Potage tomate vermicelle
Plat protidique	Pâtes mezze penne	Boulettes de bœuf charolais sauce curry *Colin d'Alaska sauce au curry		Emincé de saumon sauce citron	Croquette de blé
Sa garniture	Sauce trois fromage (bleu, mozzarella, fromage type parmesan)	Semoule BIO AB	PICNIC	Purée de potiron et cube de butternut	Haricots verts BIO 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO 	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

Menus Grigny 2024 / 5 composantes

Du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas de fin d'année	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mache et maïs Chou rouge vinaigrette moutarde	Macedoine BIO Betterave BIO vinaigrette moutarde	Menu Végétarien Salade de pâtes BIO Salade de blé BIO		Taboulé Salade composée
Plat protidique	Braisé de dinde sauce Vallée d'Auge *Colin d'Alaska sauce citron	Dés de poisson blanc sauce armoricaine	Boulette de boeuf sauce tomate *Boulette de Sarrazin	REPAS DE NOËL	Colombo de porc *Merlu sauce colombo
Sa garniture	Haricots blancs persillés	Riz BIO	Brocolis BIO		Petit pois aux oignons
Produits laitiers au choix	Camembert à la coupe	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais		Fromage blanc nature
Desserts au choix	Smoothie pomme pêche	Fruit de saison	Purée de pommes élaborées par nos cuisiniers		Fruit de saison BIO

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