

Menus Grigny 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 05 au 9 janvier 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
Hors d'œuvre au choix	Soupe de poireaux, carotte et pomme de terre		Chou Chinois Pomelos et sucre Vinaigrette moutarde		Salade de blé Bio aux petits légumes Salade de pomme de terre Bio Vinaigrette à l'échalotte		Haricots verts Bio à l'échalotte Brocolis Bio en salade et amande effilées Vinaigrette à la moutarde		Céleri rémoulade Endives Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	Médailon de Merlu sauce tomate-curry		Chili sin carné végétarien		Sauté de Bœuf sauce façon orientale *Hoki sauce façon orientale		Emincé de Poulet sauce végétale *Omelette aux oignons		Parmentier de Colin d'Alaska	
Sa garniture	Semoule Bio		Riz Bio Cantal		Jardinière de légumes		Penne semi-complète Bio		Purée de carotte	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature				Camembert		Croc 'Lait Bio		Fromage blanc	
Desserts au choix	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		Crème dessert saveur chocolat		Galette des Roi	

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 servies 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



Ville de Grigny



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Menus Grigny 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées Pomelos et sucre Vinaigrette moutarde	Salade de Chou-fleur Cru Bio  , Champignons émincés Bio  Vinaigrette moutarde	Velouté de potiron à la Vache qui Rit Bio 	Salade verte Bio  , oignons frits ou croustons Vinaigrette moutarde	Coquillettes au Pesto Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique	Quenelles sauce tomate	Poulet rôti et son jus *Filet de colin	Tajine de bœuf aux légumes, *Tajine de légumes,	Saucisse Chipolata *Boulette sarasin, lentille et légumes	Emincé de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz Pilaf	Haricots verts Bio aux oignons 	Semoule Bio 	Pomme de terre quartier avec peau Bio 	Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	 Fromage blanc Bio	 Pont l'Evêque à la coupe	Fromage frais Tartare nature	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Cake à la vanille	Banane au caramel	Smoothie pomme cranberry	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

Menus Grigny 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 19 au 23 JANVIER 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Coleslaw bio Radis et beurre, Vinaigrette à la moutarde.	 Salade de betteraves rouge Bio Macédoine de légumes, Vinaigrette à la moutarde	Feuilleté au fromage	Taboulé d'hiver,  Salade verte Bio Vinaigrette moutarde	 Carottes râpées bio Vinaigrette à la moutarde,
Plat protidique	Dés de colin sauce basilic 	Penne à la carbonara, *Penne sauce fromagère, Fromage rappé	Sauté de bœuf sauce tomate, *Boulette végétales	Filet de colin sauce Provençale	Roti de porc et son jus, *Médailon de merlu sauce à la tomate
Sa garniture	 Blé bio		Gratin de choux fleur	 Purée de céleri rave et pommes de terre bio	Haricots blancs en persillade
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Emmental à la coupe	 Pont l'Evêque AOP A la coupe	Yaourt nature	Brie à la coupe
Desserts au choix	 Fruit de saison bio	Fromage blanc et crème de marron	Riz au lait	 Fruit de saison bio	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 servies 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 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pois chiches, Salade de lentilles, Vinaigrette à la moutarde	Salade verte BIO Chou Chinois BIO Vinaigrette moutarde	Carottes râpées bio, Vinaigrette à la moutarde	Potage Crécy	Emincé d'endives aux croutons, Céleri remoulade Bio, Vinaigrette à l'huile aux herbes
Plat protidique	OËufs durs BIO	Sauté de porc sauce aux olives *Colin d'Alaska sauce à l'oseille	Chili con carné, *Chili sin carné	Filet de Merlu sauce aurore	Nuggets de blé
Sa garniture	Epinars béchamel	Petits pois carotte mijotés	Riz BIO	Semoule Bio	Haricots verts BIO à l'échalote
Produits laitiers au choix	Yaourt nature BIO	Gouda à la coupe	Brie à la coupe	Camembert à la coupe	Petit fromage frais
Desserts au choix	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat élaborée par nos cuisiniers	Purée de poire bio	Fruit de saison bio	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.



Menus Grigny 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 02 au 6 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu Végétarien			
Hors d'oeuvre au choix	Potage de légumes variés	Radis roses et beurre, Coleslaw rouge bio, Vinaigrette au miel	Feuilleté au fromage	Salade verte BIO Endive Bio Vinaigrette moutarde	Betterave, Salade de cœurs de palmiers, Vinaigrette à moutarde
Plat protidique	Colombo de dinde VF, *Filet de hoki sauce curry	Dahl de lentilles	Poulet sauce basquaise *Cabillaud sauce basquaise	Saucisse de porc *Boulettes végétales	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Sa garniture	Macaroni Semi-complète BIO	Riz bio	Carottes persillées	Haricots blancs à la tomate	Gratin de brocoli BIO
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche à la coupe	Fromage blanc BIO	Cantal	Fromage frais Tartare
Desserts au choix	Fruit de saison BIO	Smoothie banane	Crème dessert au chocolat des chefs	Fruits de saison Bio	Gâteau chocolat poire

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 saucées d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servies 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 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 09 au 13 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cake Niçois	Salade de patate, Salade de pomme de terre, Vinaigrette à moutarde	Velouté de potiron BIO 	Salade verte BIO Endive Bio Vinaigrette moutarde 	Salade de mache et croutons, Rosette, Vinaigrette à la moutarde
Plat protidique	Médailon de merlu sauce Normande	Roti de dinde à l'estragon, *Colin sauce au citron	Omelette aux fines herbes	Emincé de dinde sauce aux herbes *Merlut sauce aux herbes	Steak haché sauce aux herbes *Hoki sauce provençale
Sa garniture	Purée de potiron 	Haricots plats aux oignons	Epinards à la crème	Coquillettes	Purée de pommes de terre
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Pont l'Evêque AOP A la coupe 	Fromage blanc BIO 	Coulommiers	Camembert à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Purée de pommes	Cake à la vanille	Fruits de saison Bio 	Riz au lait

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 servies 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 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 16 au 20 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œufs durs bio  mayonnaise,  Salade verte Bio Vinaigrette à la moutarde	Cake à la tomate et au thym,	Potage de Brocolis	Salade de lentille aux échalotes, Vinaigrette à la moutarde	Pâté croute, Houmous de pois chiche
Plat protidique	Quenelles sauces Nantua	Cuisse de Poulet grillé, *Dés de colin sauce aurore	Sauté de porc sauce au thym *Filet de hoki sauce citron	Pates à la carbonara, *Pates sauce fromagère	Médailon de merlu à la provençale
Sa garniture	Riz bio 	Jardinière de légumes	Polenta crémeuse		Poêlée de légumes
Produits laitiers au choix	Fromage buchette à la coupe	Fromage blanc nature	Vache qui rit	Coulommiers Cantal 	Fromage à la coupe
Desserts au choix	Compote de fruits bio 	Fruit de saison bio 	Ile Flottante	Fruit de saison bio 	Cake aux cranberries et amandes

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