

Menus Grigny 202 MENUS SENIORS

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 con carné	Sauté de Bœuf sauce façon orientale	Emincé de Poulet sauce végétale	Parmentier de Colin d'Alaska
Sa garniture	Semoule BIO	Riz Bio	Jardinière de légumes	Penne semi-complète Bio	Purée de carotte
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Cantal	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



Viande bovine française



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus Grigny 202 MENUS SENIORS

Du 12 au 16 janvier 2026

Menu Végétarien				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de Chou-fleur cru Bio Champignons émincé 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	Cuisse de Poulet rôti et son jus	Tajine de Bœuf aux légumes	Emincé de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz Pilaf bio	Haricots verts Bio aux oignons	Semoule Bio	Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Fromage blanc Bio	Pont l'Evêque à la coupe	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit de saison BIO	Cake à la vanille	Banane au caramel	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 202 MENUS SENIORS

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 Rosette et son beurre Vinaigrette moutarde	 Carottes râpées bio Vinaigrette à la moutarde,
Plat protidique	Dés de colin sauce  basilic	Penne à la carbonara, Fromage rappé	Sauté de bœuf sauce tomate,	Filet de colin sauce Provençale	Roti de porc et son jus,
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.

Menus Grigny 202 MENUS SENIORS

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 bio aux croustons, Céleri remoulade Bio, Vinaigrette à l'huile aux herbes
Plat protidique	Oufs durs BIO	Sauté de porc sauce aux olives	Chili con carné,	Filet de Merlu sauce aurore	Andouillette sauce moutarde
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 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 202 MENUS SENIORS

Du 02 au 6 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre 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,	Dahl de lentilles	Poulet sauce basquaise	Saucisse de porc au jus	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Sa garniture	Macaroni semi-complète BIO	Riz bio	Carottes persillées	Haricots blancs à la tomate	Grafin 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 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 202 MENUS SENIORS

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,	Omelette aux fines herbes	Emincé de dinde sauce aux herbes	Steak haché sauce aux herbes
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



Produit issu de
l'Agriculture Biologique

Viande bovine française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Viande française



Produit de la mer durable

Menus Grigny 202 MENUS SENIORS

Du 16 au 20 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'oeuvre au choix	Cœufs 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 sauce Nantua	Cuisse de Poulet grillée	Sauté de porc sauce au thym	Pates à la carbonara,	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 de saison bio	Fruit de saison	Ile Flottante	Fruit de saison	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 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