

# Menus Grigny 202 MENUS SENIORS

Du 02 Mars au 06 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Salade verte bio  et croustons, Salade de pois chiches, Vinaigrette à la moutarde	Coquillettes au pesto rouge, Salade de PDT à la moutarde ancienne, Vinaigrette à la moutarde	Pomelos,	Soupe de patate douce à l'orange	Carottes râpées bio,  Salade Verte bio  Vinaigrette aux agrumes
<u>Plat principal</u>	Pavé de merlu sauce Bretonne 	Omelette bio  Aux herbes,	Sauté de veau aux olives,	Parmentier à la carotte et volaille Kébab	Roti de dinde au jus de viande
<u>Sa garniture</u>	Riz bio Pilaf 	Epinards sauce béchamel	Semoule Bio 	Jardinière de légumes	
<u>Produits laitiers au choix</u>	Carré à la coupe	Emmental à la coupe	Cantal 	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature
<u>Desserts au choix</u>	Compote de Pommes bio 	Salade fruits bio 	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison bio 	Cake à la cannelle

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfoy.

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 09 mars au 13 mars 2026

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Salade de Betterave bio, Salade de cœurs de palmiers, Vinaigrette à la moutarde	Salade Mexicaine, Salade d'endives bio, Vinaigrette à la moutarde	Soupe de poireau et PDT	Feuilleté au fromage, Salade verte bio,	Tartinade au fromage frais et potiron-ciboulette,
<u>Plat protidique</u>	Couscous Végétal aux 5 légumes et raisins secs	Macaroni à la Bolognaise,	Filet de hoki sauce coco et citron vert	Bœuf Bourguignon,	Boudin noir aux pommes
<u>Sa garniture</u>	Semoule bio		Purée de patate douce aux épices	Purée de PDT	Riz bio à la sauce tomate
<u>Produits laitiers au choix</u>	Camembert à la coupe	Tomme Grise	Coulommiers à la coupe	Yaourt nature	Fromage blanc
<u>Desserts au choix</u>	Fruit de saison bio	Crème dessert au chocolat	Salade de fruits bio	Beignet aux pommes	Fruits 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'accompagnement 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

Produit de la mer durable

# Menus Grigny 202 MENUS SENIORS

Du 16 mars au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Hors d'œuvre au choix

Salade d'endives bio,  Salade verte bio  et croustons, Vinaigrette au miel et moutarde ancienne	Carottes râpées bio,  Chou rouge râpé, Vinaigrette à la moutarde	Salade de Betterave bio,  Macédoine en mayonnaise, Vinaigrette à la moutarde	Salade Iceberg et sa sauce végétale à la menthe	Salade Boulgour à la tomate et poivron, Salade de blé aux légumes, Vinaigrette à la moutarde
--	---	---	---	--

Plat protidique

Sauté de dinde sauce à la moutarde	Poulet Tikka Massala,	Rognons sauce Madère	Colin Meunière et son citron frais 	Roti de porc et son jus de viande,
------------------------------------	-----------------------	----------------------	--	------------------------------------

Sa garniture

Grafin de chou-fleur/PDT à la béchamel	Riz Pilaf bio 	Ecrasé de PDT	PDT en quartier	Courgettes à l'ail
--	---	---------------	-----------------	--------------------

Produits laitiers au choix

Saint nectaire 	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Cheddar à la coupe	Carré frais
--	----------------------	---------------	--------------------	-------------

Desserts au choix

Fruit de saison bio 	Compote de pommes bio 	Salade de fruits bio 	Cake à la pistache et fleur d'oranger	Smoothie pomme poire ananas
---	---	--	---------------------------------------	-----------------------------

*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 23 mars au 27 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Salade de cœurs de palmier et betterave, Salade de mache et betterave, Vinaigrette aux herbes	Assiette de charcuterie	Cake à la tomate basilic et origan	Soupe de pois cassés, Tartinade de haricots blancs tomates marinées et basilic.	Salade de coleslaw, Chou rouge râpé, Vinaigrette à la moutarde
<u>Plat protidique</u>	Tête de veau sauce ravigote	Parmentier de céleri et colin d'Alaska 	Sauté de bœuf sauce au thym,	Sauté de porc au curry,	Poulet rôti et son jus de viande,
<u>Sa garniture</u>	Légumes vapeur bio 		Purée de brocoli bio 	Carottes bio à l'ail 	Haricots verts  et Boulgour
<u>Produits laitiers au choix</u>	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage blanc	Fromage frais Fraidou	Mimolette à la coupe
<u>Desserts au choix</u>	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat	Purée pomme cannelle 	Ile flottante	Cake marbré

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfoy.  
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

 Produit de la mer durable

# Menus Grigny 202 MENUS SENIORS

Du 30 mars au 03 avril 2026

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Pomelo, Chou blanc, Vinaigrette à la moutarde	Feuilleté au fromage	Salade d'endives bio, Salade verte bio, Vinaigrette au basilic	Macédoine de légumes, Salade de betterave, Vinaigrette à la moutarde	Céleri rémoulade, Radis en rondelle, Vinaigrette à la moutarde
<u>Plat protidique</u>	Macaroni BIO à la Bolognaise,	Sauté de dinde sauce Provençale	Sauté de bœuf sauce tomate-origan	Cassoulet	Roti de dinde et son jus d'oignons,
<u>Sa garniture</u>		Carottes bio persillées	Semoule bio		Haricots plats persillés
<u>Produits laitiers au choix</u>	Pont l'Evêque	Comté	Vache qui rit	Yaourt nature	Brie à la coupe
<u>Desserts au choix</u>	Fromage blanc et sa sauce caramel	Fruit de saison bio	Compote de fruits bio	Fruit de saison bio	Crème dessert à la vanille

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 02 Mars au 06 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Salade verte BIO  et croustons, Salade de pois chiches, Vinaigrette à la moutarde	Coquillettes au pesto rouge, Salade de PDT à la moutarde ancienne, Vinaigrette à la moutarde	Pomelos,	Soupe de patate douce à l'orange	Carottes râpées bio  Salade Verte bio,  Vinaigrette aux agrumes
<u>Plat protidique</u>	Pavé de merlu sauce Bretonne 	Oeuf dur  béchamel,	Sauté de veau aux olives, *Merlu aux olives	Parmentier à la carotte et volaille Kébab *Parmentier à la carotte et au colin 	Roti de dinde au jus de viande, *Hoki sauce au fenouil 
<u>Sa garniture</u>	Riz bio Pilaf 	Epinards sauce béchamel	Semoule Bio 		Jardinière de légumes
<u>Produits laitiers au choix</u>	Carré à la coupe	Emmental à la coupe	Cantal AOP 	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature
<u>Desserts au choix</u>	Fruit de saison bio 	Compote de pommes bio 	Crème dessert à la vanille	Salade de Fruits de saison bio 	Cake à la cannelle

*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfoy. 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 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 09 mars au 13 mars 2026

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Judi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Salade de betterave  bio, Salade de cœurs de palmiers, Vinaigrette à la moutarde	Salade Mexicaine, Salade d'endives bio Vinaigrette à la moutarde	Soupe de poireau et PDT	Feuilleté au fromage,  Salade verte bio  ,	Tartinade au fromage frais et potiron-ciboulette,
<u>Plat principal</u>	Couscous Végétal aux 5 légumes et raisins secs	Macaroni à la Bolognaise, *Macaroni à l'égrené végétal	Filet de hoki sauce coco et citron vert 	Bœuf Bourguignon, *Merlu au citron	Nuggets de blé
<u>Sa garniture</u>	Semoule bio 		Purée de patate douce aux épices	Purée de PDT	Riz bio  à la sauce tomate
<u>Produits laitiers au choix</u>	Camembert à la coupe	Tomme Grise	Coulommiers à la coupe 	Yaourt nature	Fromage blanc
<u>Desserts au choix</u>	Fruit de saison bio 	Crème dessert au chocolat	Salade de fruits bio 	Beignet aux pommes	Fruits 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 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 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 16 mars au 20 mars 2026

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Judi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Salade d'endives bio, Salade verte bio et croustons, Vinaigrette au miel et moutarde ancienne	Carottes râpées bio, Chou rouge râpé, Vinaigrette à la moutarde	Salade de Betterave bio, Macédoine en mayonnaise, Vinaigrette à la moutarde	Salade Iceberg croustons dés emmental et sa sauce végétale à la menthe	Salade Boulgour à la tomate et poivron, Salade de blé aux légumes, Vinaigrette à la moutarde
<u>Plat protidique</u>	Sauté de dinde sauce à la moutarde, *Saumon à l'oseille	Poulet Tikka Massala, *Merlu sauce Indienne	Penne sauce fromagère	Colin Meunière et son citron frais	Roti de porc et son jus de viande, *Hoki sauce à la Provençale
<u>Sa garniture</u>	Gratin de chou-fleur/PDT à la bechamel	Riz Pilaf bio		PDT en quartier	Courgettes bio à l'ail
<u>Produits laitiers au choix</u>	Saint nectaire	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Cheddar à la coupe	Carré frais
<u>Desserts au choix</u>	Fruit de saison bio	Compote de pommes bio	Salade de fruits bio	Salade de fruits bio	Smoothie pomme poire ananas

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 23 mars au 27 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Salade de cœurs de palmier et betterave, Salade de mache et betterave, Vinaigrette aux herbes	Salade de haricots verts, Salade verte bio, 	Cake à la tomate basilic et origan	Soupe de pois cassés, Tarifinade de haricots blancs tomates marinées et basilic.	Salade de coleslaw, Chou rouge râpé, Vinaigrette à la moutarde
<u>Plat protidique</u>	Boulettes végétales à la sauce tomate	Parmentier de céleri et colin d'Alaska 	Sauté de bœuf sauce au thym, *Merlu sauce aux agrumes 	Sauté de porc au curry, *Colin sauce curry 	Poulet rôti et son jus de viande, *Emincé de saumon 
<u>Sa garniture</u>	Coquillettes bio 		Purée de brocoli bio 	Carottes bio à l'ail 	Haricots verts  et Boulgour
<u>Produits laitiers au choix</u>	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage blanc	Fromage frais Fraidou	Mimolette à la coupe
<u>Desserts au choix</u>	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat	Purée pomme cannelle 	Ile flottante	Cake marbré

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfoy. 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



Produit de la mer durable

# Menus Grigny 2026 / 5 composantes Scolaire

Du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<u>Hors d'œuvre au choix</u>	Pomelo, Chou blanc, Vinaigrette à la moutarde	Feuilleté au fromage	Salade d'endives bio, Salade verte bio, Vinaigrette au basilic	Macédoine de légumes, Salade de betterave, Vinaigrette à la moutarde	Radis en rondelle, Céleri rémoulade, Vinaigrette à la moutarde
<u>Plat protidique</u>	Macaroni BIO à la Bolognaise, *Egrené végétale à la bolognaise	Sauté de dinde sauce Provençale, *Merlu à la Provençale	Sauté de bœuf sauce tomate-origan, *Colin à la sauce tomate-origan	Nuggets de blé	Roti de dinde et son jus d'oignons, *Hoki au citron
<u>Sa garniture</u>	Carottes bio persillées	Carottes bio persillées	Semoule bio	Riz bio à la sauce tomate	Haricots plats persillés
<u>Produits laitiers au choix</u>	Pont l'Evêque	Comté	Vache qui rit	Yaourt nature	Brie à la coupe
<u>Desserts au choix</u>	Fromage blanc et sauce caramel	Fruit de saison bio	Compote de fruits bio	Fruit de saison bio	Crème dessert à la vanille

*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