

Menus Grigny 2024 / 2025 SCOLAIRE

Le 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Potage de légumes BIO variés 	Radis beurre Salade verte
Plat protidique				Haché de bœuf sauce paprika *Filet de colin	Filet de cabillaud sauce tomate
Sa garniture				Carottes au persil	Purée de pommes de terre BIO 
Produits laitiers au choix				Fromage blanc	Fromage fondu Croc'lait
Desserts au choix				Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Du 6 au 10 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Soupe de poireaux, carotte et pomme de terre	Chou chinois <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos  et sucre	Salade de blé BIO aux petits légumes Salade de pomme de terre BIO  Vinaigrette à l'échalote	Haricots verts BIO à l'échalote Brocolis BIO en salade et ses amandes effilées <u>Vinaigrette moutarde</u>	**Galette des Rois** Cèleri rémoulade Endives <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Médailillon de merlu sauce tomate curry	Chili sin carne végétarien	Sauté de bœuf sauce façon orientale *Hoki sauce façon orientale	Emincé de Poulet sauce végétale *omelette aux oignons	Parmentier colin d'Alaska Purée de carottes
	Semoule	Riz BIO 	Jardinière de légumes	Penne semi-complète BIO 	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Cantal 	Camembert	Croc'lait BIO 	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Galette des rois

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carotte râpée Pomelos et sucre <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade de Chou-fleur cru  BIO Champignons émincés  BIO <u>Vinaigrette moutarde</u>	Velouté de potiron BIO  à la vache qui rit	Salade verte bio  oignons frits ou croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Coquillettes au pesto Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique	Quennelle sauce tomate 	Cuisse de poulet rôti et son jus * <i>filet de colin</i>	Tajine de légumes pois chiches 	Saucisse chipolata * <i>Boulette sarrasin, lentille et légume</i>	Emincé de saumon sauce oseille
Sa garniture	Riz pilaf	Haricot vert BIO  aux oignons	CAROTTE NAVET PATATE DOUCE	Pommes de terre quartier avec peau BIO 	Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Fromage blanc BIO 	 Pont l'Evêque	Fromage frais Tartare nature	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Cake à la vanille	Banane au caramel	Milkshake pomme cranberry	Fruit de saison BIO 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.









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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Butternut râpés BIO  <u>Vinaigrette moutarde</u> Radis roses et beurre	Salade de betteraves rouges Macédoine <u>Vinaigrette moutarde</u>	Veloute de patate douce aux épices	Emincé de chou blanc BIO  Emincé de chou rouge BIO  Vinaigrette moutarde	*** Les Pas Pareilles *** Carottes râpées Salade Florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûton) Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Plat protidique	Dés de colin sauce basilic	Pâtes coude butternut, carotte, brebis, ricotta, emmental	Aiguillettes de poulet sauce végétale *filet de colin sauce végétale	Nuggets de blé 	Rôti de porc* au jus tomate *Médailon de merlu sauce tomate
Sa garniture	Blé BIO 		Gratin de blette	Purée de cèleri rave et pommes de terre BIO 	Haricot blanc mijotées
Produits laitiers au choix	Fromage frais Petit Cotentin	Emmental	Bûche mélangée	Fromage Blanc	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Fromage blanc Crème de marron	Fruit de saison	Brownie mexicain (à base de haricots rouges)	Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille BIO 
<p><i>Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.</i></p>					









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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre Emincé d'endives <u>Vinaigrette moutarde</u>	Potage de Brocolis	Chou chinois <u>Vinaigrette moutarde</u> Céleri rémoulade	Rillette de thon	Champignons émincés  sauce yaourt Pomelos et sucre
Plat protidique	Colombo de dinde VF *filet de Hoki sauce curry	Dahl de lentilles corail 	Rôti de porc au jus *médaille de merlu Sauce végétale	Filet de colin d'Alaska	Omelette BIO  à l'échalotte
Sa garniture	Penne BIO 	Riz BIO 	Purée Crécy BIO  (purée de carottes et pommes de terre)	Bouquet de légumes	Blé sauce tomate
Produits laitiers au choix	Gouda	Yaourt nature	Fromage à pâte persillée	Fromage à la coupe	Fromage blanc BIO 
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Semoule au lait	Crêpe nature au sucre	Fruit de saison BIO 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.









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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Du 3 au 7 février 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots blancs au cerfeuil Salade de haricots rouges et tomate <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade verte BIO  Emincé d'endives Vinaigrette à l'huile de noix	Cake aux légumes et curry	Rillette de thon Rillette de Sardine	** Les Pas Pareilles ** Céleri rave en rémoulade Céleri branche en rémoulade
Plat protidique	Des de poisson blanc sauce curry	Aiguillette de poulet Au jus corsé *filet de hoki citron	Médailon de Merlu sauce normande (champignon, crème fraîche)	Rôti de dinde sauce herbacé *filet de saumon	Riz, korma végétarien butternut et marrons
Sa garniture	Carottes BIO  au jus de légumes	Pommes de terre BIO 	Purée de potiron BIO 	Gratin de brocoli	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche	Saint Nectaire 	Fromage blanc	Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison BIO 	Tarte aux poires caramélisées	Smoothie ananas passion

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.








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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Du 10 au 14 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos et sucre Salade verte BIO  aux croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Cake à la tomate et au thym	Potage de légumes variés	Champignons émincés Sauce crème ciboulette Butternuts râpés <u>Vinaigrette moutarde</u>	***C'est la fête : La Saint Valentin*** Carottes BIO  râpées, Vinaigrette aux fruits de la passion
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches 	Omelette aux fines herbes	Dés de colin sauce aux épices douces	Sauté de porc sauce au thym *filet de Hoki sauce citron	Nuggets de poulet Ketchup pomme *Nuggets de fromage
Sa garniture	Semoule BIO 	Epinard à la crème	Riz BIO 	Polenta crémeuse	Purée de betteraves
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Vache qui rit	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Purée de fruits	Fruit de saison BIO 	Ile flottante	Cake aux cranberries et amande
<p><i>Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.</i></p>					

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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Du 17 au 21 février 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Artichaud et maïs <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade de mache Emincé d'endives <u>Vinaigrette moutarde</u>	Chou rouge Chou chinois Vinaigrette framboise	Salade de pomme de terre Salade de boulgour	Cake à l'emmental
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert	Cuisse de poulet rôti au jus *médaille de merlu sauce aux herbes	Tarte au fromage	Roti de dinde *filet de Hoki sauce végétale	Chili con carne Chili sin carne
Sa garniture	Blé pilaf	Jardinière de légumes	Penne	Haricots verts et chou romanesco	Riz pilaf
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire	Fromage blanc	Camembert	Yaourt nature	Fromage Picon
Desserts au choix	Fruit de saison	Cake au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

*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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Le 24 au 28 février 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou rouge Céleri rémoulade <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade de haricots verts et maïs Macédoine	Pomelos et sucre Champignons émincés Sauce crème ciboulette	Taboulé Salade de pois chiche <u>Vinaigrette moutarde</u>	Pique-nique
Plat protidique	Aiguillette de poulet sauce basilic *filet de colin sauce basilic	Torsade sauce bolognaise lentilles vertes et emmental	Steak haché *filet de Hoki sauce citron	Emincé de bœuf sauce tomate et olive *Filet de merlu sauce tomate et olive	Cake à la tomate
Sa garniture	Brocolis au persil	Torsade	Écrasé de pommes de terre	Duo de carottes orange et jaune	Sandwich au thon
Produits laitiers au choix	Edam	Fromage blanc	Coulommiers	Yaourt nature	Fromage vache qui rit
Desserts au choix	Fruit	Purée de pomme	Crème dessert	Gâteau haricot blanc et	Fruit
Suite à l'évolution des exigences réglementaires en matière de dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.					

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 2024 / 2025 SCOLAIRE

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

*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.