

Menus Grigny 2024 / 2025 Seniors

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 curry	Chili con carne	Sauté de bœuf sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)	Fmincé de poulet sauce végétale	Parmentier colin d'Alaska purée de carottes
	Semoule BIO	Riz BIO	Jardinière de légumes	Penne BIO semi-complète	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Cantal	Camembert	Croc'lait BIO	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit De saison BIO	Fruit De saison	Fruit De saison BIO	Crème dessert saveur chocolat	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.