









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	Médailon 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 	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 servies en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.
Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.