










Menus Septembre/Octobre – Ville de Groslay

Du 2 au 6 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Verre de bienvenue Concombre en rondelle Salade de tomates Vinaigrette huile d'olive et citron 	Salade verte Vinaigrette moutarde Salade coleslaw	Crêpe au fromage Friand au fromage	 Menu de bienvenue Jus de pomme Melon Gallia Melon Charentais	Salade de pâtes aux dés de mimolette Salade tomates au échalotes
Plat protidique	Bolognaise charolais Boulettes de soja sauce orientale	Colombo de Porc Omelette au fine herbes	Colombo de dinde Poisson sauce armoricaine	Cheeseburger Fish burger	Poisson au paprika Purée de carotte et pomme de terre
Sa garniture	Spaghettis 	Carotte rondelle au cumin	Duo de courgettes en gratin	Frites	
Produits laitiers	Emmental	Pointe de brie bio 	Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé bio 	Fromage blanc sur lit de confiture d'abricots
Desserts au choix	Compote de pomme et banane	Donuts	Fruit bio 	Oreillon pêche	 Fruit au choix
Goûter	Brioche tranchée Yaourt aromatisé Fruit	Baguette Samos Fruit	Croissant Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas	Baguette Barre de chocolat Fruit	Gâteaux Lait nature Compote de poire



LBR : Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus Septembre/Octobre – Ville de Groslay

Du 9 au 13 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tranche de pastèque	**Amuse-bouche : Purée pomme figue** Salade de pommes de terre aux fèves et poulet, mayonnaise ketchup Taboulé	Tomate et mozzarella Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Carottes râpées bio Concombre et maïs Vinaigrette gourmande à la carotte	Salade de betteraves rouges Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Samoussa	Cordon Bleu Pane crousti fromage	Omelette bio sauce basquaise	Wings de Poulet Mexicain Steak seitan, legume	Poisson pané Sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)
Sa garniture	Semoule bio	Epinards à la crème	Farfallines	Purée de pomme de terre à l'huile d'olive	Riz bio
Produits laitiers	Saint paulin	Petit fromage frais aux fruits	Camembert	Fraidou	Mimolette
Desserts au choix	Brownie	Fruit au choix	Cocktail de fruits	Ananas au sirop	Glace au chocolat
Goûter	Muffin Yaourt sucré Compote de poire	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Pain au lait Lait chocolaté Jus d'orange	Baguette Confiture Fruit	Madeleine Petit suisse aromatisé Fruit



LBR : Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



Menus Septembre/Octobre – Ville de Groslay

Du 16 au 20 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon Gallia Concombre bio  en rondelles Vinaigrette moutarde	Salade de concombre et tomate Salade de riz à la thaïlandaise	Céleri rémoulade Coleslaw	Rillettes de canard du chef et cornichon Mortadelle et cornichon	Carottes râpées Salade de tomates Vinaigrette au basilic 
Plat protidique	Saucisse de Strasbourg* *Francfort de volaille Pate sauce champignon crémée	Lardon carbonara Dinde carbonara Poisson sauce basquaise	Emincé de bœuf charolais sauce niçoise (poivron, oignon, tomate, ail, thym) Boulette soja tomate	Pizza au fromage	Dés de poisson sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche)
Sa garniture	Lentilles mijotées	Coquillettes bio 	Haricots verts à l'ail	Salade verte bio  et croutons	Blé bio 
Produits laitiers	Tomme Grise	Fromage frais de campagne	Yaourt nature bio 	Camembert	Vache qui rit
Desserts au choix	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit au choix	Tarte normande	Fruit au choix	Compote tous fruits
Goûter	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Six de Savoie Fruit	Croissant Petit suisse sucré Compote de pomme	Baguette Confiture Jus d'ananas	Brioche tranchée Yaourt nature sucré Jus de pommes



LBR : Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef



Menus Septembre/Octobre – Ville de Groslay

Du 23 au 27 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates bio  Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Taboulé Salade de penne au thon et pesto rouge	Saucisson sec Pâté croute Salade	**Les pas pareille** Concombre en cubes Salade coleslaw	Salade de haricots beurre à l'échalote Brocolis bio façon mimosas 
Plat protidique	Nuggets, ketchup Omelette au fromage	Daube de bœuf charolais à la provençale Samoussa au légumes	Escalope de dinde sauce paprika au persil Brochette de poisson sauce au citron	Echine demi sel* *Roti de dinde au jus Pane crousti fromage	Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil
Sa garniture	Frites	Carottes bio 	Ratatouille à la niçoise et blé bio 	Purée de pois cassés	Gnocchetti
Produits laitiers	Coulommiers	Mimolette	Saint Paulin	Petit suisse nature bio 	Petit Moulé
Desserts au choix	Crème dessert au chocolat	Fruit au choix	Fruit au choix	Gâteau au chocolat 	Assiette de fruits d'automne (banane, mangue)
Goûter	Gâteaux Lait nature Jus multifruit	Baguette Barre de chocolat Fruit	Brioche tranchée Petit suisse aromatisé Compote pommes	Baguette Vache qui rit Fruit	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit

LBR : Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef



Menus Septembre/Octobre – Ville de Groslay

Du 30 septembre au 4 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Macédoine mayonnaise	**Amuse-bouche : Bouchée de légume (chou-fleur)**  Salade iceberg et oignons frits Cour'slaw (courgettes carottes râpées et mayonnaise)	Salade de blé et concombre à la menthe Torti tricolores Vinaigrette moutarde	 Œuf dur bio Mayonnaise Crêpe au fromage	 Carottes râpées bio Salade de tomates Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Colombo de porc* *Colombo de dinde Duo de poissons sauce champignons	Beignet de calamar, sauce tartare	Hachis parmentier de bœuf Couscous végétarien	Poulet rôti Filet de lieu sauce vierge	Pavé de colin sauce citron
Sa garniture	Riz bio 	Tortis bio 		Frites	Epinards béchamel
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Camembert bio 	Emmental	Cantafrais
Desserts au choix	Fruit au choix	Flan chocolat	Fruit au choix	Fruit au choix	Ile flottante
Goûter	Gâteaux Lait chocolat Compote de pommes et fraises	Baguette Confiture de mûres Fruit	Céréales Lait nature Jus de raisin	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Compote de poire

LBR : Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien











Plat du chef



Menus Septembre/Octobre – Ville de Groslay

Du 7 au 11 octobre 2019 : **Du fromage à tous les étages !**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots verts bio  à l'échalote Salade de pomme de terre	Concombre bio en rondelles  Vinaigrette moutarde Tomate	Allumette au fromage	Taboulé Salade de blé	Sirap de grenadine Salade de tomate Vinaigrette à la moutarde et au basilic 
Plat protidique	Coquitiflette (lardons, fromage à tartiflette) Omelette et coquillettes au fromage à tartiflette	Sauté de bœuf charolais Sauce au thym Quenelle brochet sauce aurore	Manchons de poulet Poisson pané	Quiches aux lardons Tarte aux trois fromages 	Thon sauce armoricaine
Sa garniture	Coquillettes	Gratin de choux-fleurs	Pommes de terre bio 		Duo de carottes et blé
Produits laitiers	Petit fromage frais nature	Mimolette	Cantal	Yaourt aromatisé	Cantadou
Desserts au choix	Assiette de fruits frais	Gâteau basque	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit bio 	Fromage blanc bio  pomme vanille 
Goûter	Brioche tranchée Yaourt nature Compote pomme cassis	Baguette Barre de chocolat Fruit	Pain au lait Fromage blanc Jus d'orange	Baguette Miel Fruit	Muffin Lait à la fraise Compote de pommes



LBR : Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



Menus Septembre/Octobre – Ville de Groslay

Du 14 au 18 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de penne au thon et pesto rouge Salade de tomate au poivrons	***Les pas pareille*** Salade verte Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre de cidre 	Chou blanc et jambon de dinde Chou rouge au maïs	Saucisson à l'ail Pâté de campagne Salade	Concombre en cube Carotte râpée
Plat protidique	Cordon bleu Pané moelleux au gouda	Boulette de bœuf sauce provençale Boulette de soja	Rôti de bœuf charolais au jus Ketchup Œuf dur sauce aurore	Omelette sauce basquaise	Colin Alaska sauce tomate Pomme de terre vapeur 
Sa garniture	Haricots beurre à la tomate	Riz à l'indienne	Torti bio 	Semoule bio 	Pomme de terre
Produits laitiers	Cantal AOP	Yaourt nature bio 	Mimolette	Rondelé nature	Coulommiers
Desserts au choix	Fruit bio 	Compote tout fruit	Ile flottante	Fruit au choix	Eclair au chocolat
Goûter	Muffin Yaourt sucré Compote de poire	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette Confiture Jus d'orange	Madeleine Petit suisse aromatisé Jus de Pommes

LBR : Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef