



Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2019

Du 4 au 8 novembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|---|--|--|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | ***Repas végétarien*** Carottes râpés et emmental | Salade verte chips Endives et croûtons | Soupe de légumes  | Salade d'automne (salade verte bio  , pomme, croûtons, noix) Chou blanc vinaigrette à l'échalote  | Salade de mâche et betteraves rouges Céleri rémoulade Vinaigrette moutarde |
| Plat protidique | Samoussa légumes | Sauté de bœuf sauce tomate et origan Omelette au fromage | Poulet rôti Pané crousti fromage | Merguez Quenelle nature | Poisson meunière et citron |
| Sa garniture |  Epinards bio et riz | Printanière de légumes | Petits pois mijotés | Semoule et légumes couscous | Farfalles |
| Produits laitiers | Coulommiers | Fromage frais de campagne | Saint-Paulin | Yaourt nature sucré | Pont l'Evêque AOC |
| Desserts au choix | Eclair au chocolat |  Fruits bio | Fruit bio  | Crème dessert à la vanille | Compote de pomme bio  |
| GOÛTER | Brioche tranchée Yaourt aromatisé Fruit | Baguette Miel Fruit | Croissant Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas | Baguette Samos Compote de poire | Moelleux citron Lait nature Fruit |



Issu de l'agriculture biologique









Plat du chef



Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2019

Du 11 au 15 novembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|---------|--|---|---|---|
| Hors d'œuvre au choix | | Macédoine mayonnaise Salade de pois chiche | Salade de tomates Salade verte | ***Repas végétarien*** Carotte râpées | ***Les pas pareille*** Emincé d'endives bio  Emincé de chou blanc et raisins secs Vinaigrette moutarde |
| Plat protidique | Férialé | Poulet sauce basquaise Filet de lieu sauce vierge | Galopin de veau Poisson pané | Quenelle de brochet Sauce Nantua | Parmentier de poisson  |
| Sa garniture | | Ratatouille à la niçoise et riz bio  | Haricots verts | Frites | |
| Produits laitiers | | Cantadou ail et fines herbes | Yaourts nature sucré  BIO | Yaourt aromatisé | Tomme grise |
| Desserts au choix | | Fruit au choix | Mousse au chocolat | Compote bio  | Moelleux pomme figue cannelle  |
| GOÛTER | | Baguette Confiture Compote de poire | Pain au lait Petit suisse aromatisé Fruit | Baguette Pâte à tartiner Jus d'orange | Madeleine Lait chocolaté Fruit |



Issu de l'agriculture
biologique










Plat du chef



Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2019

Du 18 au 22 novembre

Hors d'œuvre au
choix








| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|---|---|--|---|
| | Pâté de campagne Chou rouge râpé bio  | ***Repas végétarien*** Salade verte et maïs aux herbes Vinaigrette moutarde | Rillettes de sardine et céleri du chef  | Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau,  | Salade de blé aux légumes Salade de pomme de terre et mimolette |
| Plat protidique | Cordon bleu Filet de lieu sauce crème | Penne sauce aux 3 fromages | Rôti de dinde jus aux oignons Samoussa au légumes | Sauté de veau sauce diablotin Omelette sauce tomate | Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) |
| Sa garniture | Riz aux petits légumes | | Purée d'épinards et pomme de terre | Semoule bio et petits légumes  | Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) et pdt |
| Produits laitiers | Edam | Yaourt aromatisé | Yaourt nature bio  | Babybel | Fromage blanc sur lit de confiture de fraises |
| Desserts au choix | Crème dessert à la vanille | Compote de poires  bio | Flan pâtissier | Assiette de fruits : figue, banane | Fruit bio  |
| GOÛTER | Céréales Lait nature Fruit | Baguette Six de Savoie Fruit | Croissant Petit suisse sucré Compote de pomme banane | Baguette Confiture Jus d'ananas | Briochette aux pépites de chocolat Yaourt nature sucré Jus de pommes |





Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2019

Du 25 au 29 novembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|--|---|---|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Salade de betteraves Macédoine mayonnaise | Salade croquante de pommes et oranges Céleri rémoulade Vinaigrette moutarde | ***Repas végétarien*** Potage poireaux et pdt | Salade iceberg Emincé d'endives Vinaigrette au cumin  | ***Amuse-bouche : Potage potiron, maïs, dès de mimolette*** Carottes râpées Chou blanc et raisins secs |
| Plat protidique | Boulette de mouton sauce provençale Poisson pané | Bœuf façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, extrait de raisin rouge, persil) Steak seitan au légumes Carottes bio | Omelette sauce basquaise | Tartiflette Quenelle nature sauce Aurore | Dés de poisson sauce fines herbes |
| Sa garniture | Coquillettes bio  |  assaisonnement ciboulette et semoule | Purée de courges butternut et pommes de terre bio | (Pdt bio ) | Haricots beurre et riz bio  |
| Produits laitiers | Petit cotentin | Pont l'Evêque AOP | Yaourts nature sucré | Petit fromage frais nature | Gouda |
| Desserts au choix | Fruit au choix | Flan au chocolat | Fruit bio  | Smoothie kiwi et orange Banane  | Gâteaux |
| GOÛTER | Muffin 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 |



Issu de l'agriculture
biologique












Plat du chef

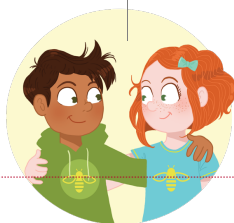


Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2019

Du 2 au 6 décembre

Hors d'œuvre au
choix

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|---|--|---|---|
| | <p>***Repas végétarien***</p> <p>Salade verte et maïs Salade verte et croûtons</p> | <p>Chou chinois Chou rouge Vinaigrette moutarde</p> | <p>Soupe de pois cassés</p>  <p>Salade de pomme de terre au cerfeuil</p> | <p>Mortadelle* et cornichon *Pâté de mousse de canard</p> | <p>***Les pas pareille*** Salade d'endives et pommes</p> <p>Carottes râpées bio  Vinaigrette d'agrumes au romarin </p> |
| Plat protidique | <p>Penne rigate sauce ratatouille et pois cassés</p> | <p>Jambon blanc Pavé de colin sauce marseillaise</p> | <p>Cheeseburger Quiche au poireaux</p> | <p>Sauté de dinde sauce au thym Samoussa au légumes</p> | <p>Filet de lieu sauce aux agrumes</p> |
| Sa garniture | | <p>Purée de potiron et Pat</p> | <p>Frites</p> | <p>Brocolis</p> | <p>Epinards en béchamel et pdt</p> |
| Produits laitiers | <p>Camembert bio </p> | <p>Cheddar</p> | <p>Yaourt bio  aromatisé</p> | <p>Tomme blanche</p> | <p>Fromage blanc nature</p> |
| Desserts au choix | <p>Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats) </p> | <p>Compote de pommes banane bio  E</p> | <p>Fruit</p> | <p>Fruit bio  au choix</p> | <p>Cake à la cannelle </p> |
| GOÛTER | <p>Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Compote de poire</p> | <p>Baguette Confiture Fruit</p> | <p>Céréales Lait nature Jus de raisin</p> | <p>Baguette Pâte à tartiner Fruit</p> | <p>Moelleux citron Lait chocolat Compote de pommes et fraises</p> |



Issu de l'agriculture
biologique










Plat du chef



Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2019

Du 9 au 13 décembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|--|--|--|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Salade iceberg Chou rouge râpé Vinaigrette à l'échalote  Salade de risetti aux petits légumes Salade de pommes de terre et mimolette | ***Repas végétarien*** Salade de betteraves | Saucisson sec Salade de betteraves | Céleri rémoulade Emincé de chou blanc  et raisins secs Vinaigrette moutarde | Potage de légumes bio   |
| Plat protidique | Rôti de dinde Beignet de poisson | Tortis BIO  sauce potiron carotte et mozzarella | Steak haché Quiche aux légumes | Echine demi-sel à la dijonnaise (moutarde) Samoussa aux légumes | Poisson pané |
| Sa garniture | Semoule bio  sauce tomate | | Petit pois | Lentilles | Haricots verts à l'ail |
| Produits laitiers | Petit cotentin | Fromage blanc nature | Yaourt sucré bio  | Comté | Tomme grise |
| Desserts au choix | Flan à la vanille nappé caramel | Fruit au choix | Paris Brest | Gaufre nappée au chocolat | Fruit au choix |
| GOÛTER | Baguette Barre de chocolat Fruit | Muffin Lait à la fraise Jus d'orange | Briochette aux pépites de chocolat Yaourt nature Compote pomme cassis | Baguette Miel Fruit | Pain au lait Fromage blanc Compote de pommes |



Issu de l'agriculture biologique










Plat du chef



Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2019

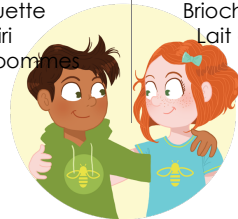
Du 16 au 20 décembre

Hors d'œuvre au choix

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|--|---|---|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Taboulé Salade de blé aux petits légumes | Salade verte bio  Salade de mâche et maïs Vinaigrette moutarde | Salade iceberg Chou blanc Vinaigrette d'agrumes à la cannelle  |  « Repas de Noël » Navette au surimi Mâche aux lardons | ***Repas végétarien*** **Amuse-bouche : Quiche butternut, mozzarella noisette**  Macédoine mayonnaise Salade de betteraves rouges Vinaigrette moutarde |
| Plat protidique | Sauté de porc façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Filet de hoki sauce citron | Fajitas (haché de bœuf) et riz Fajitas au légumes et fromage | Poulet rôti Quiche au légumes | Rôti de veau sauce forestière Saumon sauce beurre blanc | Crispidor à l'emmental |
| Sa garniture | Légumes d'hiver en gratin (carotte bio  , salsifis, pomme de terre) | Riz | Carottes au persil | Pomme forestine | Purée de pdt courgettes basilic olive |
| Produits laitiers | Pont l'Evêque AOP | Petit suisse fruité | Gouda bio  Riz au lait | Cantal | Yaourt Nature |
| Desserts au choix | Fruit au choix | Cocktail de fruits | Riz au lait | Buche chocolat glacé | Fruit bio  |
| GOÛTER | Madeleine Yaourt nature Fruit | Baguette Kiri Jus de pommes | Brioche tranchée Lait chocolaté Fruit | Baguette Confiture Compote pommes et bananes | Croissant Fromage blanc Fruit |



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef