













Menus Ville de Groslay Janvier Février 2020

Du 6 au 10 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de lentilles Salade de pommes de terre Vinaigrette moutarde 	Repas végétarien  Salade verte Salade d'endive vinaigrette moutarde	Macédoine mayonnaise Betteraves rouges vinaigrette moutarde	Salade bio croquante pommes oranges Emincé de chou rouge bio Vinaigrette au miel  	Potage poireaux pommes de terre 
Plat protidique	Cordon bleu Pané moelleux au gouda	Pâtes au potiron, carottes et mozzarella	Rôti de bœuf au jus  Filet de merlu sauce citron	Steak haché de veau au jus Tarte au fromage	Pavé de colin sauce tomate
Sa garniture	Petits pois mijotés		Potatoes sauce cocktail	Haricots beurres au jus de légumes	Riz bio 
Produits laitiers au choix	Vache qui rit bio 	Yaourt aromatisé	Camembert bio 	Petit fromage frais aux fruits	Emmental
Desserts au choix	Fruit au choix	Compote pomme banane bio 	Fruit au choix	La Galette des Rois	Fruit au choix
Gouter	Brioche tranchée Lait nature Compote de poire	Baguette Beurre miel Fruit	Croissant Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Baguette Samos Jus d'orange	Pompon Yaourt nature Jus d'ananas

IR6

AOC



Label Rouge



Bœuf Charolais



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef





Menus Ville de Groslay Janvier Février 2020

Du 13 au 17 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Crêpe au fromage Crêpe demi lune au jambon*	Repas végétarien Cake amarante au cheddar Cœurs de palmier et maïs	Menus des enfants Salade verte Salade de pommes de terre	Mission anti gaspi Salade verte bio et croûtons vinaigrette balsamique MISSION ANTI GASPI	Carottes râpées Chou chinois vinaigrette moutarde
Plat protidique	Jambon blanc Filet de lieu sauce crème aux herbes	Omelette sauce basquaise	Saucisse Boulettes de soja à la tomate	Tartiflette*	Beignets de calamars et quartier de citron
Sa garniture	Bouquet de légumes (chou fleur, brocolis, carotte)	Haricots verts et blé	Lentilles mijotées bio 	Pommes de terre au fromage à tartiflette	Epinards branches béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature bio 	Yaourt nature	Cheddar		Saint Nectaire
Desserts au choix	Fruit au choix	Salade de fruits frais bio 	Dame Blanche	Pomme à boire à la vanille et sablés 	Fruit bio au choix
Gouter	Pain au lait Confiture abricots Compote de pomme	Baguette Petit suisse aromatisé Fruit	Madeleine Lait chocolaté Compote de poire 	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Gaufre nappée chocolat Jus de pomme Yaourt nature
	AOC 	Label Rouge 	Bœuf Charolais 	Issu de l'agriculture biologique 	Plat du chef



Menus Ville de Groslay Janvier Février 2020






Du 20 au 24 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Hors d'œuvre au choix	Salade de pâtes composée Salade de pommes de terre aux herbes vinaigrette moutarde	Repas végétarien Salade de betteraves bio Salade de haricots beures à l'échalote	 	Salade Iceberg Choux bicolores Vinaigrette à l'échalote 	Mortadelle Pâté de volaille coupelle Cornichon	Amuse bouche : trio de riz (sauvage, indica, rouge) Carottes râpées bio vinaigrette moutarde Céleri rémoulade
Plat protidique	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Clafoutis aux légumes d'hiver	Gratin de quenelles natures sauce nantua	Manchons de poulet	Rôti de veau au jus Crispidor à l'emmental	Potimenter de poisson (Purée potiron pommes de terre) 	
Sa garniture	Carottes bio 	Riz à la tomate	Ratatouille bio et boulgour bio 	Lentilles bio mijotées 		
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque AOP 	Yaourt aromatisé	Mimolette	Petit fromage frais sucré	Montboissé	
Desserts au choix	Fruit au choix	Assiette de fruits d'hivers (orange - kiwi)	Liégeois chocolat	Fruit au choix	Cake nature du chef	
Gouter	Céréales Lait nature Fruit AOC 	Baguette Barre de chocolat Jus de pomme Bœuf Charolais 	 Croissant Fromage frais aux fruits Compôte pomme	Baguette Six de Savoie Jus d'orange 	Briochette aux pépites de chocolat Lait chocolaté Plat du chef 	



Menus Ville de Groslay Janvier Février 2020

Du 27 au 31 Janvier 2020










	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade d'endives Vinaigrette moutarde Champignons frais émincés Sauce crème ciboulette 	Salade de mâche et betteraves rouges Pomelo et sucre	Repas végétarien Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées Mais Vinaigrette moutarde	Allumettes au fromage Crêpe au fromage
Plat protidique	Merguez Boulettes de soja à la tomate	Poulet sauce paprika * Pavé de colin à l'armoricaine	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce forestière (champignons)  Omelette au fromage	Lasagnes au saumon
Sa garniture	Boulgour bio 	Farfalles		Haricots verts bio 	
Produits laitiers au choix	Cantal AOP 	Pointe de brie bio 	Fromage frais de campagne	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Compote de pommes allégée en sucre	Flan à la vanille	Fruit au choix bio 	*** Les pas pareille*** Gâteau sucré au potiron 	Fruit au choix
Gouter	Muffin pépites de chocolat Lait nature Fruit	Baguette Beurre confiture Fruit	Brioche tressée Petit suisse aromatisé Compote de pomme	Baguette Emmental Fruit	Barre bretonne Compote pomme vanille Lait chocolaté





Menus Ville de Groslay Janvier Février 2020

Du 3 au 7 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Vinaigrette moutarde Pomelos et sucre	Repas végétarien Salade croquante de pommes et oranges Emincé d'endives Vinaigrette au curry	 Chou chinois Vinaigrette à la ciboulette Céleri rémoulade	Salade de mâche et betteraves bio Chou rouge bio Vinaigrette moutarde		Carottes râpées
Plat protidique	Poulet rôti	***Les pas pareille*** Flan patates douces pommes de terre et mozzarella	 Blanquette de veau à la crème Blanquette de veau à la crème Pavé de merlu sauce normande	 Boulette de mouton sauce aux olives Nuggets de blé		Brandade
Sa garniture	Ratatouille bio Pâtes bio		Carottes bio Semoule bio	 Haricots beurre persillés		
Produits laitiers au choix	Mimolette	Yaourt nature bio	 Emmental	Six de Savoie		Fromage blanc sucré différemment : coulis de mangue sucre, sucre roux ou
Desserts au choix	Crème dessert au caramel	Fruit au choix	Compote de pommes et bananes allégée en sucre	***La chandeleur*** Crêpe nature sucrée Pâte à tartiner		Fruit bio au choix
Gouter	Pain au chocolat Lait nature Fruit	Baguette Barre de chocolat Compote de poire	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Beurre miel Fruit		Marbré Lait chocolaté Compote pomme fraise

IR6

AOC



Label Rouge



Boeuf Charolais



Issu de l'agriculture biologique





















Plat du chef





Menus Ville de Groslay Janvier Février 2020

Du 24 au 28 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé sarrasin orge millet raisin Taboulé  	Repas végétarien Salade verte et maïs aux herbes Salade verte aux croûtons Vinaigrette au cerfeuil 	Menu des Enfants Œuf dur Salade verte	***Une montagne de saveurs*** Soupe montagnarde  	Carottes râpées bio Chou rouge bio au maïs 
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce piquante Samoussa aux légumes 	Chili sin carne (riz)	Raclette Pommes de terre fromage à raclette Salade verte	Rôti de porc sauce fromage à tartiflette* Crozets au fromage tartiflette	Poisson pané frais et citron
Sa garniture	Ratatouille			Crozets Purée de butternut bio et pommes de terre 	
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré	Yaourt nature bio 	Munster AOP 	Yaourt nature	Gouda
Desserts au choix	Fruit bio au choix ***Amuse-bouche Sirop d'érable*** 	Poire au sirop	Crème dessert chocolat bio 	Purée de pomme et myrtille 	Flan au chocolat
Gouter	Muffin chocolat Lait nature Compote de pomme	Baguette Pâté à tartiner Jus d'orange	Briochette aux pépites de chocolat Yaourt nature Jus de pomme 	Baguette Confiture Fruit	Gaufrettes aux noisettes Lait chocolaté Fruit
	AOC 	Label Rouge 	Bœuf Charolais 	Issu de l'agriculture biologique 	Plat du chef 