













Menus Ville de Groslay Mars Avril 2020

Du 2 au 6 mars 2020










	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et croûtons ou olives noires Salade de riz au thon	Emincé d'endives Pomelos	Repas végétarien Salade croquante de pommes et oranges Emincé de chou blanc Vinaigrette balsamique 	Potage de légumes bio 	Salade de pommes de terre mimosa Salade de blé, tomate, concombre et poivrons
Plat protidique	Pavé de colin sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Sauté de porc* sauce végétale à la provençale S/V : Omelette au fromage 	Fajitas (haché végétal) 	Rôti de bœuf jus aux oignons  S/V : Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar 	Beignets de calamar
Sa garniture	Semoule bio 	Haricots verts au persil	et riz	Torsades	Carottes au jus de légumes
Produits laitiers au choix	Petit Moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature bio 	Tomme grise Montcadi croûte noire	Camembert	Mimolette
Desserts au choix	Compote tous fruits	Gaufre poudrée	Crème dessert à la vanille bio 	Fruit au choix	Fruit bio au choix 
Gouter	Brioche tranchée Lait chocolaté Fruit	Baguette Beurre miel Compote de poire	Croissant Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Samos Jus d'orange	Pompon Yaourt nature Jus d'ananas





Menus Ville de Groslay Mars Avril 2020

Du 9 au 13 Mars 2020











	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Repas végétarien Salade verte et maïs aux herbes Radis roses beurre demi sel	Lentilles et tomates Salade de haricots rouges et tomates comme un chili	Pâté de campagne* * Œuf dur mayonnaise	Salade de mâche et betteraves rouges bio Chou rouge bio Vinaigrette à la moutarde	***Les Pas Pareille*** Carottes râpées Salade iceberg Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	Boulettes de flageolets BIO sauce tomate  	Cuisse de poulet rôti et son jus S/V : Pavé de hoki sauce aux cornichons	Sauté de veau sauce des hortillons  S/V : Curry de légumes et pommes de terre 	Jambon blanc* S/V Célerimontier au haché végétal 	Filet de hoki sauce crème aux herbes
Sa garniture	Coquillettes	Ratatouille à la niçoise et blé	Petits pois mijotés et boulgour	Purée de céleri et pommes de terre	Riz bio 
Produits laitiers au choix	Carré	Yaourt aromatisé bio 	Saint-Paulin	Fromage blanc	Rondelé nature
Desserts au choix	Flan à la vanille	Fruit au choix	Fruit bio au choix 	Choux à la crème	Purée de pommes locale 
Gouter	Pain au lait Confiture abricots Compote de pomme	Baguette Camembert Jus de pommes	Madeleine Lait chocolaté Compote de poire	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Gaufre nappée chocolat Jus d'orange Yaourt nature





Menus Ville de Groslay Mars Avril 2020

Du 16 au 20 Mars 2020












	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos Salade, maïs, haricots mungo aux saveurs asiatiques	Repas Végétarien Macédoine Mayonnaise Salade de Haricot beurre à L'échalote	Menus des enfants Pâté de campagnes Salades	***A l'écoute de ma planète*** Houmous de carotte et tortilla	 Emincé d'endives Chou rouge râpé Vinaigrette aux herbes
Plat protidique	Saucisse de Francfort S/V : Moelleux au gouda 	 Omelette bio sauce Basquaise	Poulet Samoussa	Couscous poulet et merguez printanier S/V : Couscous légumes, pommes, boulettes de sarrasin 	Dés de poisson sauce citron persillée
Sa garniture	Farfallines	Frites	Frites		Haricots verts bio à l'ail 
Produits laitiers au choix	Pointe de Brie bio 	Montcadi croûte noire	Montboissié Saint Nectaire AOP 	Saint moret	Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Ile flottante	Fruit bio au choix 	Fruit au choix	Assiette de fruits frais bio 	Brownie mexicain (à base de haricots rouges) 
Gouter	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Six de Savoie Jus de pomme	Croissant Fromage frais aux fruits Compote pomme banane	Baguette Barre de chocolat Jus d'orange	Briochette aux pépites de chocolat Lait chocolaté Fruit





Menus Ville de Groslay Mars Avril 2020

Du 23 au 27 Mars 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de blé aux petits légumes Salade de pommes de terre	Repas végétarien Salade verte et noix Salade verte et croûtons Vinaigrette à l'échalote 	Salade de mâche Vinaigrette moutarde Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, h.vert, petit pois)	***Amuse-bouche : Cake aux pralines roses*** Céleri bio rémoulade Carottes râpées bio 
Plat protidique	Nugget's de volaille S/V : Nugget's de fromage 	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail 	Sauté de dinde façon fermière S/V : Filet de lieu sauce aux épices douces	Rôti de veau au champignons  S/V : Omelette sauce basquaise 	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut 
Sa garniture	Epinards bio en branches à la béchamel 		Petits pois mijotés	Riz bio 	
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé	Petit cotentin	Coulommiers bio 	Saint Paulin	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruit au choix	Mousse au chocolat au lait bio 	Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit au choix	Mouliné de pommes saveur biscuit Compote de pommes et cassis allégée en sucre
Gouter	Muffin pépites de chocolat Lait nature Compote de poires	Baguette Beurre confiture Fruit	Brioche tressée Petit suisse aromatisé Jus de pomme	Baguette Emmental Jus d'orange	Barre bretonne Fruit Lait chocolaté





Menus Ville de Groslay Mars Avril 2020

Du 30 Mars au 3 avril 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	MISSION ANTI GASPI	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Emincé d'endives Vinaigrette moutarde	Salade de haricots rouges façon brésilienne (ananas, dinde, maïs, tomate, persil) Salade de lentilles	Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) Salade iceberg Vinaigrette au basilic	Repas végétarien ***Mission anti-gaspi*** Taboulé		Salade de betteraves rouges Salade de haricots beurre à l'échalote
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices) S/V : Pané crousti fromage	Sauté de bœuf façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate) S/V : Carmentier et emmental râpé	Filet de hoki sauce citron	Pizza au fromage		Cassolette de moules
Sa garniture	Légumes couscous bio et semoule bio	Carottes au jus de légumes	Purée Dubarry bio (chou-fleur et pommes de terre)	Salade verte bio		Frites au four
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes	Petit suisse nature	Mimolette			Camembert bio
Desserts au choix	Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruit bio au choix	Tarte normande	Fromage blanc fraise et pistache		Fruit au choix
Gouter	Marbré Lait nature Fruit	Baguette Barre de chocolat Compote de poire	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Beurre miel Fruit		Pain au chocolat Lait nature Compote pomme fraise





Menus Ville de Groslay Mars Avril 2020

Du 20 au 24 Avril 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Haricots beurre à l'échalote Vinaigrette moutarde	Dessert de Printemps Salade vert bio Carottes râpées bio Vinaigrette au Xeres et fromage frais Vinaigrette moutarde	Repas des Enfants Salade aux crevettes	***Repas végétarien*** Chou blanc Rémoulade Salade de pousse de soja Et carottes Vinaigrette Moutarde	Rillettes de merlu et sardine et pain polaire
Plat protidique	Poisson pané frais, citron	Roti de veau au romarin	Coquille au saumon	Pâtes sauce aux légumes Et emmental râpé Samoussa	Filet de lieu sauce velouté au basilic
Sa garniture	Riz bio	Petit pois Mijotés			Purée de pommes de terre
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré	Cantal AOP	Emmental	Coulo mmiers Bio	Un fromage blanc sucré différemment, avec du sucre, du sucre roux ou et du coulis de mangue
Desserts au choix	Fruit au choix	Fraicheur de cassis	Churros Nutella	Cake patate douce, coco et citron vert sauce chocolat au lait	Fruit bio au choix
Gouter	Muffin chocolat Lait nature Compote de pomme	Baguette Pâté à tartiner Jus d'orange	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt nature Jus de pomme	Baguette Fraidou Fruit Issu de l'agriculture biologique	Gaufrettes aux noisettes Lait chocolaté Compote de poire





Menus Ville de Groslay Mars Avril 2020

Du 27 au 30 Avril 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Repas végétarien Radis roses Beurre demi-sel Salade verte aux croûtons Vinaigrette moutarde	***Amuse-bouche : purée de vitelotte*** Salade de blé, tomate, concombre et poivron Pommes de terre fondantes à l'emmental et paprika Vinaigrette au fromage blanc	Crêpe au fromage Friand au fromage	***Les pas pareille*** Concombre tsaziki Carottes râpées Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	Nugget's de blé	Daube de bœuf à la provençale S/V : Filet de hoki sauce bretonne	Jambon blanc* S/V : Clafoutis de courgettes, pommes de terre et mozzarella	Pain de viande aux flocons d'avoine , sauce tomate S/V : Pain de poisson aux flocons d'avoine, sauce tomate	
Sa garniture	Tortis bio	Gratin d'épinards	Flan de courgettes, mozzarella et basilic	Riz	
Produits laitiers au choix	Petit cotentin	Tomme blanche	Fromage blanc nature bio	Pont l'évêque AOP	
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio au choix	Fruit au choix	Compote de poires bio	
Gouter	Gaufre poudrée Lait chocolaté Fruit	Baguette Beurre miel Jus de pomme	Pain au chocolat Lait nature Compote pomme banane	Baguette Barre de chocolat Fruit	



AOC

Label Rouge

Bœuf Charolais

Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef

