












# Menus Ville de Groslay Septembre Octobre 2020

Du 1 au 4 septembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade verte vinaigrette moutarde ou Salade Coleslaw	Crêpe au fromage ou Crêpe aux champignons	<b>Animation Menu de bienvenue</b> Melon Gallia ou Tranche de pastèque	<b>Menu végétarien</b>  <b>Cœuf dur mayonnaise</b>
Plat protidique		Escalope de dinde jus aux oignons  S/V : Omelette 	Filet de hoki sauce coco citron vert	Bifteck haché charolais  sauce chees'mental  S/V : Nuggets de fromage 	<b>Gratin de pâtes et brocolis, à la mozzarella et au cheddar</b>   
Sa garniture		Haricots beurre au jus de légumes	Duo de courgettes assaisonnement ciboulette	Frites et ketchup	
Produits laitiers au choix		Pointe de brie bio 	Petit fromage frais sucré	Petit fromage fondu bio 	<b>Fromage blanc bio sucré différemment</b>  <b>Sucre roux ou Confiture d'abricot</b>
Desserts au choix		Beignet aux pommes	Fruit bio au choix 	Mousse au chocolat au lait	<b>Fruit au choix</b>
Gouter		Baguette Beurre miel Fruit	Croissant Fromage frais aux fruits Jus de pomes	Baguette Samos Jus de raisin	Pompon Yaourt nature Jus multifruit





# Menus Ville de Groslay Septembre Octobre 2020

Du 7 au 11 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Tomate mozzarella ou Tranche de pastèque	<b>Menu végétarien</b> <b>Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne</b> <b>Ou Boulgour, tomate, poivron</b>	Melon Gallia Ou Salade Iceberg et maïs vinaigrette moutarde	Carottes râpées Vinaigrette au basilic OU Trio de légumes (céleri, concombre et carotte)	Macédoine mayonnaise Ou Salade de betteraves sauce Voronoff
<b>Plat protidique</b>	Bolognaise de bœuf charolais  S/V : Sauce aux 3 fromages	<b>Omelette au fromage</b>	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) S/V : boulettes de soja sauce aigre douce	Rôti de veau label rouge au romarin  S/V : Pané moelleu au gouda	Pain de poisson (colin) du chef sauce tomate
<b>Sa garniture</b>	Fusilli bio	<b>Epinards branches à la crème</b>	Semoule bio	Purée de courgette et pommes de terre bio	Riz
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fraidou	<b>Fromage frais aux fruits</b>	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt aromatisé	Mimolette
<b>Desserts au choix</b>	Ile flottante	<b>Fruit bio au choix</b>	Pomme à boire à la cannelle et speculoos	Tarte au flan	Fruit bio au choix
<b>Gouter</b>	Pain au lait Lait fraise Compote de pomme	Baguette Pâte à tartiner Compote de poires	Madeleine Lait chocolaté Fruit	Baguette Confiture abricot Fruit	Gaufre nappée chocolat Jus de pomme Yaourt nature





# Menus Ville de Groslay Septembre Octobre 2020

Du 14 au 18 septembre 2020
















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade de haricots beurre à l'échalote ou Brocolis en salade	Salade de pâtes aux petits légumes ou Salade de riz, tomate et pois chiches	Salade de tomate bio Ou Salade verte bio Vinaigrette au cumin	<b>Menu végétarien</b> Recette Amuse-bouche : Fromage fournaols <b>Tranche de pastèque</b>	Carottes râpées vinaigrette moutarde Ou Céleri rémoulade
<b>Plat protidique</b>	Saucisse de Strasbourg S/P:volaille  S/V : Ragoût de lentilles (pdt, carottes, poireaux)	Sauté de thon sauce armoricaine (tomate, crème, échalote, ail, farine de riz, paprika, fumet de poisson)	Emincé de bœuf sauce niçoise  S/V : Samoussa aux légumes	<b>Couscous aux légumes, pommes et boulettes de sarrasin</b>	Poulet rôti  S/V : Parmentier végétal
<b>Sa garniture</b>	Lentilles mijotées locales	Ratatouille à la niçoise et blé bio	Printanière de légumes	(semoule bio)	Purée de pommes de terre
<b>Produits laitiers au choix</b>	Vache qui rit bio	Fromage blanc sucré	Montcadi croûte noire	<b>Yaourt nature sucré</b>	Camembert bio
<b>Desserts au choix</b>	Fruit au choix	Fruit au choix	Compote de pommes et fraises	<b>Pâtisserie du chef Abricotier</b>	Lacté saveur vanille nappé caramel
<b>Gouter</b>	Céréales Lait nature Compote pomme banane	Baguette Barre de chocolat Jus de pomme	Croissant Fromage frais aux fruits Jus d'ananas	Baguette Six de Savoie Jus d'orange	Cookie tout chocolat Lait chocolaté Fruit





# Menus Ville de Groslay Septembre Octobre 2020

Du 21 au 25 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade iceberg ou Salade de tomates vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Salade de betteraves rouges ou Rémoula'dill de légumes (p ;pois, h ;vert, flageolets)	<b>Menu végétarien Tortis tricolores ou Boulgour, concombre, tomate et coriandre</b>	<b>Recette Les pas pareille Cake rouge paprika poivron tomate</b> (farine locale) sauce fromage blanc aux herbes   	Melon Gallia ou Concombre en cubes
<b>Plat protidique</b>	Beignet de poisson et citron	Daube de bœuf à la provençale (tomate, olives)  S/V : Boulettes de soja sauce provençale 	<b>Gratin méditerranéen (courgettes, aubergines, tomates, p chiches, œuf dur en gratin ) et emmental râpé</b>  	Jambon blanc  S/V : Carmentier végétal 	Dés de poissons sauce curry
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts à l'ail bio 	Semoule bio 		Purée Crécy (Purée de carottes et pommes de terre)	Riz bio safrané 
<b>Produits laitiers au choix</b>	Petit suisse	Cantal AOP 	<b>Saint Paulin bio</b> 	Petit fromage frais nature	Petit moulé ail et fines herbes
<b>Desserts au choix</b>	Compote de pommes	Fruit au choix	<b>Assiette de fruits frais</b>	Fruit bio au choix 	Mousse au chocolat au lait
<b>Gouter</b>	Muffin pépites de chocolat Lait nature Fruit	Baguette Beurre confiture fraises Jus d'orange	Brioche tressée Petit suisse aromatisé Compote de pomme	Baguette Emmental Jus de pomme	Barre bretonne Compote pomme vanille Lait chocolaté
















Du 28 septembre au 02 octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------





# Menus Ville de Groslay Septembre Octobre 2020

<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Carottes bâtonnets sauce crème ciboulette Macédoine mayonnaise 	Salade de PDT aux fèves et poulet Ou Taboulé	Salade verte Ou Cour'slaw (carotte, courgette, sauce coleslaw) Oignons frits	<b>Recette amuse-bouche : Quinoa huile d'olive</b> Œuf dur mayonnaise dosette	<b>Repas végétarien</b> <b>Salade de tomates vinaigrette</b> moutarde ou <b>Concombre tsaziki</b>
<b>Plat protidique</b>	Dès de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel emmental râpé) S/V : Sauce ratatouille et lentilles corail et emmental râpé 	Emincé de porc sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja)   S/V : Brocoli'mentier au haché végétal 	Pavé de colin sauce crevettes (fumet de poisson, crème, crevettes, oignons, farine de riz)	Rôti de dinde sauce moutarde  S/V : Pané moelleux au gouda 	<b>Beignets stick mozzarella</b> 
<b>Sa garniture</b>	Penne rigate bio 	Brocolis en persillade	Riz	Haricots blancs coco sauce tomate	<b>Epinards branches bio béchamel et blé bio</b> 
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP 	Carré	Montcadi croûte noire	<b>Cantafrais</b>
<b>Desserts au choix</b>	Fruit au choix	Fruit bio au choix 	Crème dessert bio au chocolat 	Fruit bio au choix 	<b>Compote tous fruits</b>
<b>Gouter</b>	Pain au chocolat Lait nature Compote de pommes	Baguette  Barre de chocolat Jus d'orange	Céréales Lait nature Fruit 	Baguette  Samos Jus de pomme	Gaufre liégeoise Lait nature Fruit





# Menus Ville de Groslay Septembre Octobre 2020

Du 5 au 9 octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Repas végétarien</b> <b>Salade de haricots beures</b> à l'échalote Ou <b>Cœur de palmier</b> vinaigrette moutarde	Concombre ou Salade Iceberg vinaigrette huile d'olive et citron	Salade de tomates au thon Ou Chou blanc aux dés de jambon de dinde Vinaigrette moutarde		<b>Recette Les pas pareille</b> Carottes râpées ou Emincé d'endives et croûtons	Saucisson à l'ail Ou Terrine de poisson et cornichon
Plat protidique	<b>Chili sin carne (haché végétal)</b>	Sauté de dinde sauce végétale à la provençale  S/V : Omelette au fromage	Rôti de bœuf sauce barbecue S/V : Boulettes de soja sauce provençale		Nuggets de poulet  S/V : Nuggets de blé	Potimenter de poisson PDU (purée de potiron et pomme de terre)
Sa garniture	Riz	Ratatouille bio et semoule bio	Frites		<b>Coquillettes bio roses sauce à la betterave et au fromage</b>	
Produits laitiers au choix	<b>Montboissier</b>	Petit suisse fruité	Camembert bio		Fromage frais de campagne	Rondelé nature
Desserts au choix	<b>Fruit bio au choix</b>	Eclair parfum chocolat	Ile flottante		Fruit au choix	Fruit bio au choix
Gouter	Muffin chocolat Lait nature Compote de pomme	Baguette Confiture Jus d'orange	Briochette Fruit Lait nature		Baguette Pâté à tartiner Jus de pomme	Gaufrettes aux noisettes Lait chocolaté Compote pomme vanille

Du 12 au 16 Octobre 2020 : **La fête des pommes !**







# Menus Ville de Groslay Septembre Octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>La fête des pommes</b> Betteraves aux pommes Vinaigrette moutarde	<b>La fête des pommes</b> Salade verte bio vinaigrette au vinaigre de cidre	<b>La fête des pommes</b> <b>Repas végétarien</b> <b>Panais rémoulade aux pommes</b>	<b>La fête des pommes</b> Salade de tomates Ou Emincé d'endives et croûtons	<b>La fête des pommes</b> Rillettes de thon du chef
<b>Plat protidique</b>	Bifteck haché charolais au jus Ketchup pomme S/V : Sauce ratatouille, pois cassés et emmental râpé	Canard'mentier aux deux pommes S/V : Hachis Parmentier (haché végétal)	<b>Fondant au fromage de brebis</b>	Sauté de bœuf à la hongroise S/V: Crêpes aux champignons	Rôti de porc au curry S/V : Nuggets de fromage
<b>Sa garniture</b>	Pâtes serpentina			Duo de carottes orange et jaune au jus de légumes	Confit de chou rouge aux pommes et riz
<b>Produits laitiers au choix</b>	Cantal AOP	Bûche mélangée	Yaourt nature bio	Vache qui rit bio	Petit fromage frais nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit bio au choix	Mousse au chocolat au lait	Pomme au four et gelée de coing	Dessert du chef 5/4 aux pommes du chef (farine locale)	Fruit bio au choix
<b>Gouter</b>	Brioche tranchée Yaourt aromatisé Jus de pommes	Baguette Beurre miel Lait fraise	Croissant Fruit Lait chocolaté	Baguette Barre de chocolat Fruit	Pompon Yaourt nature Jus d'oranges

