





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7-mai Œuf dur vinaigrette Steak haché sœ olive Carotte persillée Petit suisse sucré Fruit	8-mai 	9-mai Tomate basilic mozzarella Sauté de dinde paprika Pomme boulangère Gouda Moelleux au citron	10-mai Concombre vinaigrette Davicroquette ketchup Ratatouille Petit cotentin Riz au lait métissé	11-mai Betterave maïs Rôti de bœuf cornichon Tortis AB* au beurre Saint Nectaire Fruit
14-mai Pomme de terre ciboulette Cuisse de poulet rôtie Printanière de légumes Yaourt nature Fruit	15-mai Carotte râpée bulgare Lieu sœ légumes provençale Haricot beurre Tomme blanche Roulé aux myrtilles	16-mai Concombre féta Croque monsieur Petits pois carottes Fromage blanc stracciatella Cocktail de fruits	17-mai 	18-mai 
21-mai Salade verte vinaigrette Blanquette de veau AB* Chou fleur vapeur Fraidou Marbré chocolat	22-mai Rosette cornichon Filet de panga sœ basilic Macaronis Edam Fruit	23-mai Chou rouge mariné Tajine de bœuf Semoule au beurre Cantal Smoothie fruits rouges	24-mai Caviar de pois chiche Poisson pané citron Poêlée de printemps Yaourt nature Fruit	25-mai Tomate vinaigrette Rôti de dinde sœ normande Riz pilaf Petit cotentin Cône vanille chocolat
28-mai 	29-mai Salade iceberg Saucisse chipolatas Lentilles au jus Camembert Liégeois chocolat	30-mai Salade de boulgour Aiguillette de poulet sœ basquaise Brocolis vapeur Mimolette Fruit	31-mai Radis beurre Rôti de bœuf sœ tartare Pomme vapeur Emmenthal Compote pomme abricot	1-juin Concombre vinaigrette Pavé de poisson sœ citron Epinard à la crème Fromage blanc Muffin pépite chocolat

"La recette à ne pas manquer!": Aioli

Détails de la recette:

Epluchez 5 gousses d'ail et enlevez le germe. Broyez les finement dans un mortier avec un jaune d'œuf. Salez, poivrez et ajoutez toujours à l'aide du pilon, l'huile d'olive peu à peu, comme pour une mayonnaise.

Le conseil du chef:



Vous pouvez colorer cette sauce en rouge (ajout de paprika ou de piment d'espelette) ou la parfumer au basilic.

Les produits de saison:



Fruits :

Fraise, framboise, melon, pastèque, abricot, cerise, pêche, nectarine.

Légumes :

Asperge, tomate, concombre, courgette, ail, radis, épinard.

Les produits "Bio":



Tortis : le 11/05
Sauté de veau : le 21/05
Fruit : le 11/06

4-juin Betterave maïs Nuggets de poulet ketchup Petits pois au jus Yaourt aromatisé Fruit	5-juin Tomate basilic Rôti de bœuf cornichon Jardinière de légumes Coulommiers Riz au lait	6-juin Concombre vinaigrette Pavé de colin sœ aioli Cavatappi Saint Nectaire Cocktail de fruits	7-juin Chou fleur vinaigrette Steak haché sœ barbecue Riz du soleil courgette Petit filou Fruit	8-juin Melon Sauté de porc au romarin Haricot vert au beurre Pyréné Tarte aux cerises
11-juin Coquillettes au curry Filet de hoki sœ hollandaise Carotte persillée Petit cotentin Fruit AB*	12-juin Pastèque Couscous boulettes Gouda Flan nappé caramel	13-juin Salade iceberg Rôti de bœuf mayonnaise estragon Salade piémontaise Chanteneige Marbré crème anglaise	14-juin Radis vinaigrette Jambon blanc cornichon Penne rigate Saint Paulin Petit pot vanille fraise	15-juin Salade de lentilles Davicroquette citron Ratatouille Yaourt nature Fruit
18-juin Sardine Burger de veau à la sauge Boulgour au jus Rondelé nature Fruit	19-juin Salade de tomate mozzarella Marmite de poisson sœ orientale Brocolis persillé Emmenthal Tarte au citron	20-juin Concombre à la crème paprika Blanquette de volaille Tortis Yaourt nature Smoothie fraise menthe	21-juin Carotte râpée au citron Sauté de bœuf sœ curry Pomme vapeur Mimolette Liégeois au chocolat	22-juin Salade de riz arlequin Œuf dur florentine Petit filou Fruit
25-juin Melon Merguez sœ orientale Purée Saint Germain Camembert Crème vanille	26-juin Piperade froide Rôti de dinde au jus Macaronis Fromage blanc Fruit	27-juin Tarte au fromage Filet de hoki sœ citron Poêlée d'été Bleu Fruit	28-juin Céleri rémoulade Quenelle de brochet sœ aurore Haricot vert persillé Saint Bricet Pêche battue coco pops	29-juin Salade verte croûtons vinaigrette Filet de poulet sœ provençale Courgette sautée Yaourt nature Gâteau acapulco
2-juil. Betterave crue emmenthal vinaigrette Chili con carne Riz pilaf Fromage blanc Fruit	3-juil. Taboulé Pavé de colin sœ dieppoise Poêlée de légumes Tomme grise Fruit	4-juil. Pastèque Sauté de dinde sœ suprême Pomme vapeur Carré de l'est Tarte abricot	5-juil. Salade de tomate Steak haché sœ olive Haricot lingot Edam Mousse au chocolat	6-juil. Galantine de volaille Beignet de poisson ketchup Haricot beurre Yaourt nature Fruit

Le pays d'origine des viandes bovines : France

*Agriculture Biologique

Nos menus sont consultables sur le site : www.ville-gagny.fr