

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 novembre	03 novembre	04 novembre	05 novembre	06 novembre
Rillettes de saumon ciboulette	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Tartinade de haricots blancs	Mâche vinaigrette
Sauté de volaille sauce champignons	Chili sin carn	Rôti de bœuf mayonnaise	Cotriade	Emincé de dinde kebab
Et Coquille AB*		Et purée de légumes		Et Boulgour
Fromage blanc lait entier	Edam	Petit cotentin	Yaourt aromatisé	Brie
Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Gâteau Vendéen	Fruit de saison
09 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
Salade de pois chiche vinaigrette	Coleslaw		Betterave vinaigrette AB*	Radis beurre
Couscous végétarien boulette de soja	Aiguillette de poulet sauce normande		Boulette bœuf sauce chasseur AB*	Parmentier de poisson au potiron
Et semoule	Et petit pois	Férié	Et Penne AB*	
Fondu Picon	Yaourt nature AB*		Carré AB*	Saint Nectaire
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Fruit de saison AB*	Mousse chocolat lait
<i>Animation BIO à confirmer</i>				
16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
Chou blanc et raisin vinaigrette	Terrine de légume sauce cocktail	Soupe de légumes	Endive aux croûtons	Pâté de volaille et cornichon
Nugget's de blé	Sauté d' agneau printanier	Fricassée de thon sauce Armoricaïne	Sauté de dinde arrabiata	Bœuf sauce charcutière
Et carotte & 3 céréales	Et pomme vapeur	Et riz pilaf	Et haricots verts	Et purée de chou fleur
Cantal AOP	Yaourt aux fruits	Emmental	Cantafrais	Bûchette lait mélange
Petit pot de glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
Salade de pomme de terre sauce Poisson pané	Salade iceberg mais Burger de veau sauce tomate	Coquille AB* au curry Sauté de bœuf au romarin	Œufs dur mayonnaise Gratin de pomme de terre épinard et fromage a raclette	Carottes rapées Filet de hoki sauce ciboulette
Fraidou	Et brocolis béchamel	Carré de l'est	Petit moulé	Et macarons AB*
Fruit de saison	Fromage blanc AB*	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt vanille AB*
	Beignet Framboise			Compote pomme poire
30 novembre	01 décembre	02 décembre	03 décembre	04 décembre
Céleri rémoulade	Salade verte AB*	Velouté de potiron	Chou fleur sauce cocktail	Salade qui a la patate
Crispidor au fromage	Steak haché AB* sauce brune	Blanquette de poisson	Jambon de dinde au jus	Sauté de volaille sauce diable
Et carotte pomme de terre	Et tortis AB*	Et riz aux petits légumes	Et purée saint germain	Et gratin de salsifis
Petit filou	Camembert AB*	Fondu Picon	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes
Fruit de saison	Compote AB*	Crème pralinée	Moelleux chocolat betterave	Smoothie poire miel
<i>Animation BIO à confirmer</i>				
07 décembre	08 décembre	09 décembre	10 décembre	11 décembre
Betterave vinaigrette	Carottes râpées	Soupe du géant croûtons	Salade de pomme de terre aux olives	Céleri râpé au sésame
Colin sauce orientale	Saucisse de volaille	Tarte provençale	Aiguillette de poulet tandoori	Bœuf Bourguignon
Et semoule	Et lentilles	Et salade iceberg	Et courgette sautée	Et spätzle
Bûche mi- chèvre	Mimolette	Yaourt nature sucré	Brie	Petit cotentin
Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau moelleux à la crème de
14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre
Salade d'endives, vinaigrette à l'orange	Coleslaw	Potage de légumes au croûtons	Tartine potiron au fromage frais et pain polaire	Galantine de volaille
Cordon bleu	Omelette au fromage	Tajine d'agneau	Emincé de pintade sauce butternut	Filet de merlu sauce aioli
Coquillettes AB*	Et poêlée champêtre	Et semoule	Et pommes de terre smile et Petit louis	Et pomme vapeur
Emmental	Fromage blanc AB*	Camembert	Bonnet chocolat	Tomme noire
Fruit de saison	Donut's	Fruit de saison		Compote qui croque
21 décembre	22 décembre	23 décembre	24 décembre	25 décembre
Céleri rémoulade	Potage Dubarry	Coupelle de volaille	Soupe de poireaux	
Tortis potiron carotte mozzarella	Sauté de dinde a l'ancienne	Rôti de bœuf sauce tartare	Pilon de poulet ketchup	
Saint paulin	Et petit pois	Et blé ratatouille	Et purée de carotte	Joyeux Noël
Compte pomme cassis	Saint nectaire	Fondu Picon	Emmental	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin chocolat	
28 décembre	29 décembre	30 décembre	31 décembre	01 janvier
Véloté de champignons	Pizza poivron mozzarella	Acras de morue et salade	Carotte râpée	
Pot au feu	Aiguillette dinde sauce citron	Pavé de colin sauce créole	Tortis AB* à la bolognaise de thon	
Coulommiers	Et haricot vert	Et purée potiron patate douce		Bonne Année
Fruit de saison	Fraidou	Buchette lait chèvre	Yaourt aromatisé	
	Flan nappé caramel	Acapulco	Beignet au chocolat	

LA RECETTE A NE PAS MANQUER

Cotriade

INGREDIENTS POUR 6 PERS.

- 2.25 kg de poissons écaillés et vidés (merlu, congre, lotte) et petits poissons type sardines
- 2 oignons et 3 gousses d'ail émincés
- 1 bouquet garni
- 30 cl de vin blanc sec
- 25g de beurre ½ sel
- 2 oignons coupés en rondelles
- 9 pommes de terres coupées en rondelles
- 3 carottes coupées en rondelles
- Persil ciselés
- Sel/ poivre

RECETTE

Couper les têtes et les queues des poissons. Disposer les dans une marmite avec l'ail et l'oignons ciselés et le bouquet garni. Ajouter 4L d'eau et le vin blanc. Assaisonner et laisser frémir 20 minutes. Filtrer le fumet

Faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter les carottes, les pommes de terre et le fumet. Laisser cuire 15 minutes.

Ajouter le congre et la lotte et laisser cuire 3 minutes. Ajouter ensuite les autres poissons et laisser cuire 7 minutes supplémentaires

Server le bouillons avec ses poissons et sa garniture

CONSEIL DU CHEF

La cotriade est traditionnellement servie avec du pain de campagne beurré

Les produits de saison

- **Fruits**
Banane, châtaigne, clémentine, pomme, poire.
- **Légumes**
Carotte, céleri, potiron, poireau, épinard, chou, betterave

Les produits « bio »

Laitage nature BIO (yaourt, fromage blanc, petit suisse) :
10 et 24 novembre ; 15 décembre
Pâtes BIO (tortis, penne, coquillettes...) :
2,12 et 27 novembre ; 1, 14 et 31 décembre

*Agriculture Biologique. Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement.

Pays d'origine des viandes bovines : France

Les plats à base de porc sont substitués par des plats similaires à base de volaille.

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

La liste détaillée des allergènes est à consulter sur notre site internet www.gagny.fr dans la rubrique menu.