

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	02 janvier	03 janvier	04 janvier	05 janvier
Chou rouge vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette	Velouté de potiron	Céleri rémoulade	Galantine de volaille
Paté de campagne	Hareng pomme à l'huile	Maquereaux moutarde	Tarte aux poireaux	Champignons à la grecque
Bœuf bourguignon	Lapin sauce provençale	Rôti de dinde sauce tomate	Poisson pané	Thon façon bolognaise
Carottes et pommes de terre	Julliennes de légumes	Penne	Brocolis	Riz
Emmental	Saint-Nectaire	Fromage blanc	Gouda	Coulommiers
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison
	09 janvier	10 janvier	11 janvier	12 janvier
Radis beurre	Carotte râpée vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Salade de mâche	Lentilles vinaigrette
Terrine de légume sauce cocktail	Saucisson à l'ail	Avocat-tomate	Quiche	Rosette
Aiguillettes de poulet sauce barbecue	Merlu sauce champignons	Omelette	Rôti de bœuf sauce poivrade	Jambon de dinde
Riz	Petits pois	Julienne de légumes	Purée chou-fleur	Coquillettes et emmental râpé
Montboissier	Fromage blanc aux fruits	Brie	Mimolette	Yaourt nature
Entremet chocolat	Compote pomme poire	Riz au lait	Moelleux figues pommes	Fruit de saison
	16 janvier	17 janvier	18 janvier	19 janvier
Endives sauce bulgare	Rillettes de sardines	Soupe du géant	Pomme de terre ravigote	Salade de coquillettes au pesto
Pomme de terre aux olives	Tarte provençale	Rillettes	Sardine et beurre	Tarte aux poireaux
Nuggets de volaille et ketchup	Tajine de bœuf au miel	Sauté de veau sauce marengo	Steak haché au jus	Hoki sauce bretonne
Riz et épinard béchamel	Semoule	Pommes de terre vapeur	Crumble de potiron	Haricots verts
Edam	Camembert	Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Fromage blanc
Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison
	23 janvier	24 janvier	25 janvier	26 janvier
Crêpes au fromage	Céleri mimolette et vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette au citron	Asperges vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Rosette	Champignons à la grecque	Pizza	Tarte aux oignons	Pâté de campagne
Bœuf mode	Tripe à la mode de Caen	Rôti de dinde sauce moutarde	Poisson frais sauce citron	Tartiflette
Poêlée de légumes d'antan	Purée de pomme de terre	Chou vert et carottes	Brocolis	
Tomme blanche	Camembert	Petits-suisse	Emmental	Fromage blanc
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Millesfeuilles	Gâteau vendéen	Compote de pomme
	30 janvier	31 janvier	01 février	02 février
Haricot blanc au cerfeuil	Champignon à la vinaigrette crémeuse	Pizza au fromage	Endives vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Avocat vinaigrette	Galantine	Salade verte	Maquereau moutarde	Pâté en croûte
Cuisse de poulet aux herbes	Rôti de veau au romarin	Merlu sauce paprika	Sauté de dinde sauce estragon	Aiguillettes de poulet sauce yassa
Pomme de terre vapeur	Macaronis	Purée de butternut	Carottes persillées	Riz
Fromage blanc aux fruits	Carré picon	Gouda	Camembert	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Crêpe et pâte à tartiner	Fruit de saison
	06 février	07 février	08 février	09 février
Céleri râpé au fromage blanc	Coleslaw	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Coupe de volaille et cornichon
Tarte provençale	Maquereau vin blanc	Salade verte	Rillettes	Quiche
Thon sauce persane	Sauté de bœuf sauce caramel	Rôti de dinde sauce au thym	Saucisses de Toulouse	Cabillaud sauce coco
Fusilli	Haricots beurre	Pommes de terre wedge	Chou-fleur béchamel	Purée de potiron
Petit moulu	Brie	Cantafrais	Yaourt nature	Emmental
Fruit de saison	Choux à la crème	Purée pomme-banane	Moelleux à la fleur d'oranger	Fruit de saison
	13 février	14 février	15 février	16 février
Chou rouge vinaigrette	Mâche vinaigrette	Chou rouge et dés de brebis vinaigrette au miel	Asperge vinaigrette	Chou blanc au sésame
Tarte au fromage	Avocat tomate	Sardines à l'huile	Saucisson à l'ail	Pomme de terre ravigote
Cordon bleu	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Lapin sauce provençale	Dés de poissons sauce curry	Sauté dinde sauce miel poivron
Coquillettes	Lentilles	Ratatouille	Riz	Poêlée méridionale
Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Camembert	Pont l'Evêque	Fondu carré
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte normande	Fruit de saison	Entremet à la vanille
	20 février	21 février	22 février	23 février
Betterave vinaigrette	Méli-mélo de salade verte et mimolette	Taboulé	Endives vinaigrette à l'orange	Dips de carottes sauce ciboulette
Pâté en croûte	Maquereau vin blanc	Galantine de volaille	Hareng pomme à l'huile	Tarte au fromage
Colin d'alaska meunière frais sauce tartare	Sauté de bœuf sauce aux olives	Jambon dinde	Chili con carne	Merlu sauce tomate
Purée crécy	Chou-fleur béchamel	Haricots verts et riz	Riz	Haricots blancs
Tomme grise	Petits-suisse	Coulommiers	Montboissier	Yaourt nature
Fruit de saison	Chouquettes	Fruit de saison	Cake pois-chiche chocolat blanc	Fruit de saison
	27 février	28 février	01 mars	02 mars
Salade iceberg	Coleslaw	Crêpe à l'emmental	Champignons sauce fromage blanc à la menthe	Lentilles et dés de chèvre vinaigrette
Quiche	Maquereaux moutarde	Paté campagne	Avocat vinaigrette	Tarte aux oignons
Raviolis	Dauphinois de courgette et pomme de terre	Saucisses de volaille	Sauté de bœuf charolais sauce miroton	Hoki sauce oseille
Kiri	Fondu carré	Purée de céleri	Tortis	Carottes au cumin
Gâteau basque	Poire chocolat arc-en-ciel	Cantal	Saint-Paulin	Yaourt aromatisé
		Fruit de saison	Crousti' pomme vanille et spéculoos	Fruit de saison

LA RECETTE A NE PAS MANQUER Cake pois chiche chocolat blanc

INGREDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 3 œufs
- 220 g de conserve de pois chiches égouttés
- 125 g de sucre en poudre
- Un sachet de levure chimique
- 60 ml d'huile de tournesol
- 100 g de chocolat blanc
- Un peu de beurre et de farine pour chemiser le moule à cake

RECETTE

- 1) Préchauffer le four à 180°C.
- 2) Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro-onde.
- 3) A l'aide d'un mixeur, mixer les pois chiches égouttés.
- 4) Ajouter le chocolat blanc fondu, les œufs, l'huile et le sucre avant de mixer à nouveau.
- 5) Verser l'appareil dans un moule à cake beurré et fariné.
- 6) Laisser cuire à 180°C pendant 40 min.

CONSEIL DU CHEF

Pour éviter que le chocolat blanc ne brûle lors de sa fonte au micro-onde, utiliser la fonction décongélation.
Il est possible d'ajouter un peu d'extrait de vanille ou de fleur d'oranger pour aromatiser le cake.
Profitez de ce cake qui a davantage de protéines que les cakes à base de farine !

Les produits de saison

- **Fruits**
Clémentine, Datte, Grenade, Kaki, Kiwi, Mandarine, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme.
- **Légumes**
Butternut, Céleri, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Chou rouge, Endive, Mâche, Poireau, Potiron.



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

Pays d'origine des viandes disponibles sur www.gagny.fr dans la rubrique menu puis allergènes.

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.