

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>04 mars</b>	<b>05 mars</b>	<b>06 mars</b>	<b>07 mars</b>
Endives vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Chou blanc sauce fromage blanc	Œufs durs mayonnaise
Crêpes au fromage	Pâté de campagne	Maquereau moutarde	Tarte aux poireaux	Champignons à la grecque
Poisson pané	Tajine de bœuf	Rôti de bœuf  sauce tartare	Sauté de dinde  sauce chasseur	Bolognaise au thon
Riz pilaf	Semoule	Gratin trop chou (pomme de terre) chou-fleur et brocolis	Haricots verts	Tortis
Bûche lait de mélange	Mimolette	Emmental	Edam	Petit-moulé
Mousse au chocolat	Pomme	Donut's	Cake chocolat-betterave	Clémentine
	<b>11 mars</b>	<b>12 mars</b>	<b>13 mars</b>	<b>14 mars</b>
Betterave  vinaigrette	Salade verte et radis, vinaigrette au miel	Endives et noix vinaigrette à l'orange	Houmous de pois chiche	Chou rouge vinaigrette
Sardines au beurre	Saucisson à l'ail	Avocat-tomate	Soupe montagnarde	Tarte à l'oignon
Sauté de bœuf  sauce thym	Poisson frais  sauce citron	Omelette  sauce basquaise	Saucisse de Toulouse	Cordon bleu
Jardinière de légumes	Purée de courgette	Riz	Penne	Ratatouille
Fromage fouetté Rondelé ail & fines herbes	Pont l'Evêque	Gouda	Montcadri croûte noire	Tomme grise
Pomme	Choux à la vanille	Poire	Clémentine	Flan pâtissier
	<b>18 mars</b>	<b>19 mars</b>	<b>20 mars</b>	<b>21 mars</b>
Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette	Soupe de légumes	Céleri mayonnaise et croûtons	Salade verte et crumble de graine de courge
Hareng pomme à l'huile	Quiche	Macédoine mayonnaise	Pâté en croûte	Betterave  vinaigrette
Sauté de dinde  sauce estragon	Raviolis de bœuf	Boulettes de bœuf	Rôti de bœuf  sauce ketchup	Poisson pané
Epinards béchamel et pomme de terre		Semoule et légumes couscous	Carottes au cumin	Polenta
Coulommiers	Fondu carré	Munster	Saint-Paulin	Fromage fondu Croc'lait
Crème dessert chocolat	Pomme	Clémentine	Smoothie pomme-poire-ananas	Gâteau basque
	<b>25 mars</b>	<b>26 mars</b>	<b>27 mars</b>	<b>28 mars</b>
Salade d'agrumes	Salade cœur de palmier vinaigrette	Endives vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Lentilles  vinaigrette
Rosette	Champignons à la grecque	Maquereau vin blanc	Pomme de terre  ravigote	Tarte provençale
Colombo de porc	Dés de colin  sauce miel poivron	Steak haché  sauce diable	Cuisse de poulet  aux herbes	Sauté de bœuf  sauce paprika
Riz	Penne	Purée de butternut	Courgettes persillées	Brocolis  et pomme de terre
Fromage frais Saint-Môret	Brie	Fourme d'Ambert	Mimolette	Yaourt nature au lait entier de la ferme
Millesfeuilles	Kiwi	Cocktail de fruit au sirop	Cake aux pommes	Sigy
	<b>01 avril</b>	<b>02 avril</b>	<b>03 avril</b>	<b>04 avril</b>
	Œufs durs  mayonnaise	Samoussas de légumes	Tomate au basilic	Coleslaw
	Pâté de campagne	Rillettes de sardines	Quiche	Champignons à la grecque
	Cuisse de pintade sauce basquaise	Sauté de bœuf  sauce romarin	Sauté de dinde  sauce colombo	Raviolis de saumon
Férié	Haricots beurre	Ratatouille  et riz	Chou-fleur au paprika	Emmental
	Fromage frais Chanteneige	Carré de l'Est	Fromage fondu Kiri	Mandarines
	Pomme	Compote de pomme	Beignet à la framboise	
	<b>08 avril</b>	<b>09 avril</b>	<b>10 avril</b>	<b>11 avril</b>
Feuilleté au fromage	Salade iceberg vinaigrette	Soupe de potiron	Betterave  vinaigrette	Concombre vinaigrette
Lentilles  vinaigrette	Coeur de palmier vinaigrette	Rillettes	Maquereau vin blanc	Tarte au fromage
Sauté de bœuf  sauce forestière	Filet de colin  sauce curry	Pizza poivron-mozzarella	Lapin sauce provençale	Saucisses de volaille
Légume pot-au-feu et pomme de terre	Riz et lentilles à l'indienne	Salade verte vinaigrette guacamole	Tortis	Purée de chou de Bruxelles
Coulommiers	Fromage fondu Samos	Tomme blanche	Fromage frais Cantafrais	Gouda
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Milkshake poire-cassis	Fruit de saison	Gâteau aux pépites de chocolat
	<b>15 avril</b>	<b>16 avril</b>	<b>17 avril</b>	<b>18 avril</b>
Soupe de poireaux	Chou rouge vinaigrette	Concombres façon tzatziki	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre  aux olives
Pâté de campagne	Hareng pomme à l'huile	Tarte aux poireaux	Avocat-tomate	Accras de morue
Couscous merguez	Sauté de bœuf  sauce tomate et origan	Filet de merlu  sauce cerfeuil	Bolognaise de bœuf	Jambon de dinde
Semoule	Carottes persillées	Courgettes  à l'huile d'olive	Coquillettes	Haricots verts
Saint-Nectaire	Cantal	Fromage fondu Six de Savoie	Edam	Livarot
Fruit de saison	Gaufre molle	Clafoutis pêche-pistache	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	<b>22 avril</b>	<b>23 avril</b>	<b>24 avril</b>	<b>25 avril</b>
Méli-mélo de salade vinaigrette crémeuse	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Concombre sauce bulgare
Pizza au fromage	Terrine de légumes	Saucisson sec	Maquereau moutarde	Tarte aux oignons
Cassoulet	Blanquette de veau	Filet de hoki  sauce persane	Sauté de bœuf  sauce charcutière	Poisson frais  sauce créole
Pont l'Evêque	Riz	Purée de potiron	Lentilles	Brocolis vapeur
Flan vanille nappé caramel	Bûche lait de mélange	Fourme d'Ambert	Fromage fondu Vache qui rit	Rouy
	Fruit de saison	Compote pomme-abricot	Fruit de saison	Smoothie pomme banane coco et sablé
	<b>29 avril</b>	<b>30 avril</b>	<b>01 mai</b>	<b>02 mai</b>
Salade verte vinaigrette	Salade mâche et betterave	Férié	Betterave  vinaigrette	Courgettes râpées au curry
Avocat tomate	Tarte provençale		Sardines au beurre	Saucisson à l'ail
Raviolis de bœuf	Sauté d'agneau au curry		Rôti de bœuf  sauce ketchup	Steak haché  sauce moutarde
Emmental	Riz		Petits pois	Carottes persillées
Fruit de saison	Fromage fondu croc'lait		Fromage petit moulu	Camembert
	Lacté chocolat		Fruit de saison	Gaufre liégeoise

Pays d'origine des viandes disponibles sur [www.gagny.fr](http://www.gagny.fr) dans la rubrique menu puis allergènes.

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, 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](http://www.gagny.fr) dans la rubrique menu.

- Agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Viande charolaise
- Produit fermier
- Label rouge
- Décongelé
- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine contrôlée