

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 mars	03 mars	04 mars	05 mars	06 mars
Asperges vinaigrette Radis beurre Merlu à la bretonne Riz Montcadi croûte noire Crème dessert café	Pâté de campagne Célerie et mayonnaise Sauté de veau sauce aux olives Semoule Camembert Fruit de saison	Potage haricot vert géant Endives vinaigrette Omelette nature Epinards béchamel Brie Fruit de saison	Tarte aux poireaux Concombres vinaigrette Parmentier de volaille Kebab et purée de carottes Cantal Cake à la cannelle	Champignons à la grecque Salade verte Rôti de dinde au jus Jardinière de légumes Fromage frais vache/chèvre Fruit de saisons
09 mars	10 mars	11 mars	12 mars	13 mars
Salade d'artichauts et tomates Sardines à l'huile Couscous boulette merguez Semoule Yaourt nature ferme de sigy Fruit de saison	Pâté de campagne Salade d'agrumes Penné sauce façon bolognaise et emmental rapé Crème dessert saveur chocolat	Potage de légumes Avocat-tomate vinaigrette Hoki sauce coco citron vert Haricots verts et pommes de terre Coulommiers Fruit de saison	Pâté en croûte Endives vinaigrette Jambon de dinde Purée crécy Mimolette Gâteaux aux pommes	Tarte aux fromages Choux rouges vinaigrette à la framboise Paupiette de veau Riz tomates Cantal Fruit de saison
16 mars	17 mars	18 mars	19 mars	20 mars
Panier feuilleté emmental Terrine de légumes Sauté dinde sauce moutarde Chou fleur béchamel Saint Nectaire Dessert lactée gélifié saveur vanille	Carottes râpées vinaigrette Hareng pomme à l'huile Côte de porc sauce charcutière Riz Brie Compote de pomme	Potage poireaux pomme de terre Betteraves vinaigrette Penne sauce fromage à tartiflette emmental râpé et oignons Rouy Fruit de saison	Quiche lorraine Salade iceberg sauce végétal à la menthe Poisson blanc meunière Pommes quartier avec peau Fromage fondu six de Savoie Cake pistache fleur d'oranger	Accras de morue Salade de pomme de terre aux olives Rôti de bœuf VBF sauce brune Courgettes et semoule Camembert Fruit de saison
23 mars	24 mars	25 mars	26 mars	27 mars
Quiche lorraine Endives vinaigrette Cuisse de poulet au jus Fusilli Fromage frais nature froidou Fruit de saison	Coupelle de volaille Radis beurre Parmentier colin purée courgette Carré de l'est Mousse au chocolat au lait	Soupe de butternut Pâté en croûte Rôti dinde sauce chasseur Brocolis et pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison	Tarte aux oignons Salade de pois chiche et tomates Steak haché de bœuf sauce thym Carotte Fourme d'Ambert Fruit de saison	Galantine de volaille Choux rouges vinaigrette Lieu noir portion sauce citron Haricots verts Livarot Crème dessert vanille
30 mars	31 mars	01 avril	02 avril	03 avril
Quiche chèvre-petit pois Endive vinaigrette Fusilli sauce colin pois chiche tomate façon bolognaise Saint-Nectaire Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Avocat-tomate vinaigrette Pomme de terre ravigote Sauté de dinde sauce pomme curry crémée Carottes et pommes de terre vapeur Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison	Pizza Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce au paprika Semoule Emmental Yaourt aromatisé	Concombres vinaigrette Asperge vinaigrette Côte de porc sauce basquaise Riz Camembert Gâteau façon financier	Saucisson sec Choux blancs vinaigrette Roti de dinde au jus Haricot beurre Fromage frais St bricet Fruit de saison et œuf de pâque

- Agriculture biologique
- Viande charolaise
- Label rouge
- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine contrôlée
- Produit de la mer durable
- Produit fermier
- Décongelé
- Certification environnementale niveau 2

Pays d'origine des viandes disponibles sur 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 dans la rubrique menu.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06 avril	07 avril	08 avril	09 avril	10 avril
Lundi de Pâques	Rillettes Salade verte vinaigrette Sauté de bœuf sauce façon gardiane Ratatouille et pommes de terre Fromage fondu Six de Savoie Crème dessert saveur vanille	Pissaladière Radis beurre Cuisse de poulet au jus Haricot blanc sauce tomate Emmental Yaourt nature ferme de sigy	Quiche saumon-épinard Tomate vinaigrette Ceuf dur sauce béchamel épinards Coulommiers Gâteau au chocolat et noix de pécan	Galantine de volaille Carottes râpées vinaigrette Merlu sauce crème Purée haricots verts Cantal Fruit de saison
13 avril	14 avril	15 avril	16 avril	17 avril
Pizza au fromage Concombre vinaigrette Côte de porc sauce charcutière Riz Fondu carré Fruit de saison	Potage haricot vert géant Céleri sauce cocktail Hoki sauce champignon crème Penné Rouy Liégeois café	Avocat-tomate Salade pomme de terre Rôti de dinde sauce estragon Chou fleur béchamel Brie Fruit de saison	Endives vinaigrette Galantine volaille Nuggets de poulet ketchup Purée de courges butternut Coulommiers Cake aux épices	Pâté de campagne Choux rouges vinaigrette Lieu noir sauce fines herbes Semoule Fromage lait/vache/chèvre Fruit de saison
20 avril	21 avril	22 avril	23 avril	24 avril
Radis beurre Coupelle volaille Paupiette de veau sauce brune Haricot vert Pont l'évêque Riz au lait	Pâté de campagne Tomate vinaigrette Poisson blanc meunière Purée de céleri et pommes cubes Brie Fruit de saison	Lentilles vinaigrette Maquereaux vin blanc Sauté de dinde sauce moutarde Rataouille et riz Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison	Rillettes de thon Galantine de volaille Penne sauce colin d'alaska et pois chiche tomate façon bolognaise Fromage frais nature fraidou Fruit de saison	Quiche Salade verte Sauté de bœuf sauce chasseur Petit pois Fromage frais Saint-Bricet Beignet au chocolat
27 avril	28 avril	29 avril	30 avril	01 mai
Salade texane Sardines au beurre Steak haché sauce barbecue Semoule et jardinière de légumes Maroille Fruit de saison	Tomates vinaigrette Pâté de campagne Sauté de dinde sauce romarin Lentilles Edam Fruit de saison	Tarte aux poireaux Carottes râpées vinaigrette Lasagne de bœuf égrené Rouy Smoothie framboise basilic	Galantine de volaille Salade de pommes de terre Lapin sauce moutarde Pomme purée Fromage fondu six de Savoie Fruit de saison	Férié

-  Agriculture biologique
-  Viande charolaise
-  Label rouge
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Produit de la mer durable
-  Produit fermier
-  Décongelé
-  Certification environnementale niveau 2

Pays d'origine des viandes disponibles sur 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 dans la rubrique menu.