














Menus de la semaine

du 02 au 06 Mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Céleri et mayonnaise dés de mimolette 			Salade verte dés d'emmental 
Merlu à la bretonne 	Sauté de veau sauce aux olives 	Omelette nature 	Parmentier de volaille Kebab et purée de carotte 	Roti de dinde au jus 
Riz 	Semoule 	Epinards béchamel 	Cantal 	Jardinière de légumes
Fromage blanc fuit panaché sucré (petit filou)	Yaourt nature 	Brie		
		Fruit de saison 	Cake à la cannelle	Fruit de saisons 

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.



Bon appétit!

-  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

Menus de la semaine

du 09 au 13 Mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'agrumes		Endives vinaigrette dés de mimolette	
Couscous végétaux 5 légumes et raisins secs	Penné	Hoki sauce coco citron vert	Jambon de dinde	Nuggets de blé
	Sauce façon bolognaise et emmental rapé	Haricot vert et pomme de terre	Purée crécy	Riz tomate
Yaourt nature ferme de sigy		Coulommier		Fromage blanc
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Gâteaux aux pommes	Fruit de saison

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.
















Bon
appétit!

-  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

Menus de la semaine

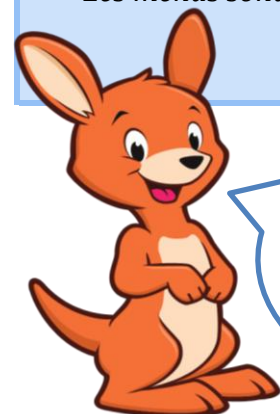
du 16 au 20 Mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté dinde sauce moutarde </p> <p>Chou fleur béchamel </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Dessert lactée gélatifié saveur vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Riz pois chiche tikka massala et graine de courges </p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Penne sauce fromage a tartiflette emmental râpé et oignons </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg sauce végétal à la menthe</p> <p>Poisson blanc meunière </p> <p>Chips</p> <p>Cake pistache fleur d'oranger</p>	<p>Rôti de bœuf VBF sauce brune</p> <p>Courgettes et semoule </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>

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.



Bon appétit!

-  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

Menus de la semaine

du 23 au 27 Mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulettes sarrasin lentilles légumessauce tomate</p> <p>Fusilli</p> <p>Fromage frais nature fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Parmentier colin purée courgette</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Rôti dinde sauce chasseur</p> <p>Brocolis et pomme de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiche tomate et dés de mimolette</p> <p>Steak haché de bœuf sauce thym</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux rouges vinaigrette</p> <p>Lieu noir portion sauce citron</p> <p>Haricot vert</p> <p>et boulgour</p> <p>Yaourt nature</p>

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.

















**Bon
appétit!**

-  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

Menus de la semaine

du 30 Mars au 03 Avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endive dés de cantal 		Céleri remoulade 		Choux blancs dés emmental 
Fusilli sauce colin pois chiche tomate façon bolognaise 	Sauté de dinde sauce pomme curry crémée 	Sauté de bœuf sauce au paprika 	Riz sauce tomate lentilles végétal 	Rôti de dinde au jus 
	Carotte et pomme de terre vapeur 	Semoule 	Camembert 	Haricots beurre
	Fromage fondu vache qui rit 			
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Gâteau façon financier	Fruit de saison et œuf de pâques 

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.















Bon

-  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

Menus de la semaine

du 06 au 10 Avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi Pâques	Sauté de bœuf sauce façon gardiane  Ratatouille et pomme de terre  Fruit de saison 	Radis beurre Cuisses de poulet au jus  Haricots blancs sauce tomate  Yaourt nature ferme de sigy 	Tomates dés de mimolette  Œufs dur sauce béchamel épinards  Coulommiers  Gâteau au chocolat et noix de pécan	Carottes râpées vinaigrette Merlu sauce crème  Purée haricots verts  Fruit de saison 




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.

















Bon appétit !

-  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

Menus de la semaine

du 13 au 17 Avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri sauce cocktail dés de mimolette 		Endive vinaigrette dés emmental	Chou rouge vinaigrette dés de chèvre
Riz sauce chili égrené végétale 	Hoki sauce champignon crème 	Roti de dinde sauce estragon 	Nuggets de poulet ketchup	Lieu noir sauce fines herbes 
	Penné 	Chou fleur béchamel 	Purée de courge butternut 	Semoule 
Fondu carré 		Brie		Yaourt nature 
Fruit de saison 	Liégeois chocolat	Fruit de saison 	Cake aux épices	Fruit de saison 






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.



Bon
appétit!

-  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

Menus de la semaine

du 20 au 24 Avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Tomate vinaigrette			Salade verte et dés de cantal
Boullgur sauce haricot rouge mais tomate	Poisson blanc meunière	Sauté de dinde sauce moutarde	Penne sauce colin d'alaska et pois chiche tomate façon bolognaise	Sauté de bœuf sauce chasseur
	Purée de céleri et pommes cubes	Rataouille et riz	Coulommiers	Petit pois
Fromage blanc	Yaourt nature	Fromage fondu vache qui rit	Fruit de saison	Beignet au chocolat
		Fruit de saison	Fruit de saison	

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.



Bon
appétit !

-  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

Menus de la semaine

du 27 Avril au 01 Mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Steak haché sauce barbecue	Tomate vinaigrette et dés de mimolette	Carottes râpées vinaigrette et dés de chèvre	Nuggets de blé ketchup	ferié
Semoule et jardinière de légumes	Sauté de dinde sauce au romarin	Lasagne de bœuf égrené	Pomme purée	
Maroille	Lentilles		Yaourt nature	
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie framboise basilic	Fruit de saison	

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.



Bon appétit !

-  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