

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04 mai</b>	<b>05 mai</b>	<b>06 mai</b>	<b>07 mai</b>	<b>08 mai</b>
Tomate vinaigrette	Emincé de radis sauce fromage blanc à la menthe	Salade coleslaw	Salade iceberg	
Asperges vinaigrette	Pâté de campagne	Potage haricot vert géant	Tarte aux poireaux	
<b>Sauté de dinde</b> sauce façon Normande	Raviolis de bœuf et dinde et emmental râpé	Hoki sauce basilic	Lapin sauce moutarde	Férié
Haricot vert	Edam	Brocolis et pomme vapeur	Riz	
Montcadi croûte noire		Fromage frais vache/chèvre	Coulommiers	
Riz au lait	Fruit de saison	Compote pomme	Fruit de saisons	
<b>11 mai</b>	<b>12 mai</b>	<b>13 mai</b>	<b>14 mai</b>	<b>15 mai</b>
Salade agrumes	Salade d'artichaud et tomates	Concombre vinaigrette		
Coupelle de volaille	Pâté de campagne	Avocat-tomate vinaigrette		
<b>Sauté de dinde</b> sauce olives	Dés de Colin sauce citron	Rôti de bœuf sauce romarin		
Lentilles	Ratatouille et semoule	Penné	Férié	ferié
Fromage fondu vache qui rit	Bûche mélangée (lait,vache,chèvre)	Camembert		
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		
<b>18 mai</b>	<b>19 mai</b>	<b>20 mai</b>	<b>21 mai</b>	<b>22 mai</b>
Terrine de légumes	Tomate vinaigrette	Carotte vinaigrette	Salade Grecque	Concombre vinaigrette
Croisillon au fromage	Hareng pomme à l'huile	Saucisson a l'ail	Quiche lorraine	Accras de morue
<b>Dés de saumon</b> sauce basilic	Sauté de bœuf sauce moutarde	Omelette	Cuisse poulet au jus	Jambon de dinde
Riz et Jardinière de légumes	Orge perlé et carottes	Pomme de terre vapeur	Fusilli	Haricot beurre
Fromage fondu portion le carré	Pont l'Evêque	Rouy	Fromage fondu six de Savoie	Camembert
Fruit de saison	Compote de pomme	Eclairs au chocolat	Cake semoule amande fleur d'oranger	Fruit de saison
<b>25 mai</b>	<b>26 mai</b>	<b>27 mai</b>	<b>28 mai</b>	<b>29 mai</b>
	Cœur de palmier tomate mais	Melon	Carotte râpée vinaigrette	Salade texane (salade,haricot rouge et maïs)
	Coupelle de volaille	Pâté en croûte	Tarte aux oignons	Galantine de volaille
Férié pentecôte	Boulette mouton/bœuf sauce provençale	Colin d'alaska forme filet meunière	Côte de porc sauce basquaise	Aiguillette de poulet au jus
	Haricot blanc sauce tomate	Riz et petits pois	Semoule	Purée de courgette
	Brie	Maroille	Fourme d'Ambert	Pont l'Eveque
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Gateau au citron	Fruit de saison

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](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.*