













Menus de la semaine

du 01 au 05 Juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte vinaigrette 	Celeri rémoulade dés emmental 		
Dahl de lentilles vertes et amande hachées 	Dés de saumon sauce citron 	Clafoutis légumes été farine de pois chiche	Aiguillette de poulet sauce 4 épices	Parmentier de colin PMD et purée de brocolis AB 
Coulommiers 	Ratatouille et boulgour  Petit fromage frais fruit (petit filou) 		Penné  Buche de lait mélangé (vache, chèvre)	Yaourt nature 
Fruit de saison 		Crème dessert chocolat	Gateau façon financier	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

-  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 08 au 12 Juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de dinde sauce façon colombo</p> 	<p>Courslaw (carotte, courgette mayonnaise)</p> <p>penne sauce lentille façon bolognaise</p> 	<p>Boulette de bœuf sauce catalane</p> 	<p>Batonnet de concombre sauce guacamole fromage blanc</p> <p>Fish burger</p>	<p>Tomate basilic dés de cantal</p> <p>Œuf dur florentine</p> 
<p>Carotte et pomme de terre</p> 		<p>Haricot vert et riz</p> 	<p>Pomme de terre quartier avec peau</p>	<p>Epinard béchamel</p> 
<p>Fromage lait pasteurisé carré</p>		<p>Yaourt nature ferme de sigy</p> 		
<p>Fruit saison</p> 	<p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Smoothie pomme banane sirop d'érable</p>	<p>Fruit de saison</p> 
<p><i>Pays d'origine des viandes disponibles sur www.gagny.fr dans la rubrique menu puis allergènes.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>La liste détaillée des allergènes est à consulter sur notre site internet www.gagny.fr dans la rubrique menu.</i></p>				



**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 15 au 19 Juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs	Pastèque	Saucisse de volaille	Carotte râpée des emmental	Lieu noir sauce fines herbes
Camembert	Saute de bœuf sauce thym	Pomme purée	Raviolis au saumon	Penné
Fruit de saison	Lentille et carottes	Yaourt nature	Clafoutis aux pêches et pistache	Fromage blanc aromatisé fruits
	Fromage frais rondelé nature	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



appetit.

Menus de la semaine

du 22 au 26 Juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et mozzarella vinaigrette	Concombre tzatziki			Melon
steak haché sauce au thym	Paella marine	Cuisse de poulet aux herbes 	Blé et pois chiche à la Marocaine 	Nugget poulet filet Ketchup
Brocolis 		Haricot vert et pomme de terre 		Fusilli et ratouille 
Yaourt aromatisé		Fromage fondu vache qui rit 	Coulommiers 	
	Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Smoothie pomme pêche





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 29 Juin au 03 Juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz korma brunoise provençale et petit pois	Salade verte des emmental vinaigrette	Omelette	Dés de saumon sauce basilic	Salade coleslaw
Brie	Sauté de bœuf aux olives	Purée d'épinard	Lentilles et carottes	Aiguillette de poulet sauce façon orientale
Fruit de saison	Courgette	Camembert	Yaourt aromatisé	Semoule
	Tarte flan	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté à boire à la fraise


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

