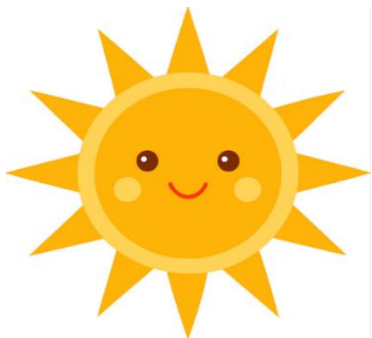


Menus de la semaine

du 06 au 10 juillet



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 		Melon	Concombre et dés de cantal	
Merlu sauce estragon 	Saute dinde sauce tomate origan 	Riz korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Steak haché sauce tartare 	Paella marine
Blé 	Haricot vert et pomme de terre 		Brocolis 	
Fromage frais rondelé nature 	Yaourt nature 			Coulommiers 
	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	liégeois chocolat	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 juillet



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de radis sauce fromage blanc et des de mimolette Sauté de bœuf sauce au thym Petit pois Liégeoise chocolat	La Fête Nationale Férié	Fusilli sauce lentille verte et tomate façon bolognaise Yaourt nature Fruit de saison	Chou blanc au sésame Saucisse de volaille Purée crecy Milshake chocolat	Hoki sauce citron Courgette et pomme de terre Gouda Fruit de saison
<i>Pays d'origine des viandes disponibles sur www.gagny.fr dans la rubrique menu puis allergènes.</i> <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> <i>La liste détaillée des allergènes est à consulter sur notre site internet www.gagny.fr dans la rubrique menu.</i>				



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 juillet



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw rouge		Carotte vinaigrette	concombre tzatziki	
Boulgour dahl de lentille belluga	Sauté de bœuf sauce provençale	Roti de dinde sauce estragon	Colin frais sauce oseille	Pain pita, falafel et crudités
	Ratatouille et semoule	Coquillette et courgette sautée	Purée crecy	
Yaourt lait entier nature (sigy)	Brie			Pont l'evêque
	Fruit de saison	Milshake coco	Chouquette à la vanille	Banane sauce caramel
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.				



- 

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 au 31 juillet



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cuisse de poulet aux herbes Haricot vert et semoule Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison	Pasteque Orge perlé sauce thon lentille façon bolognaise Yaourt aromatisé	Hamburger Pomme de terre wedge Maroille Fruit de saison	Tomate mozzarella basilic Jambon de dinde froid Purée de brocolis Clafoutis peche pistache	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins Edam Fromage blanc brisure d'oreo
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 3 au 7 août



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 		Melon	Concombre et des de cantal	
Merlu sauce estragon 	Saute dinde sauce tomate origan 	Riz korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Steak haché sauce tartare 	Paella marine
Blé 	Haricot vert et pomme de terre 		Ratatouille 	chips
Fromage frais rondelé nature 	Yaourt nature 			Coulommiers 
	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	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
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 10 au 14 août



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de radis sauce fromage blanc et des de mimolette Sauté de bœuf sauce au thym Petit pois Muffin vanille pépité de chocolat	Salade verte des emmental Boulette de bœuf sauce chasseur Jardinière de légumes Compote de pomme	Fusilli sauce lentille et tomate façon bolognaise Yaourt nature Fruit de saison	Chou blanc au sésame Saucisse de volaille Pomme purée Milk shake chocolat	Hoki sauce citron Courgette et pomme de terre Gouda 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 17 au 21 août



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw rouge		carotte vinaigrette	Concombre tzatziki	
Boulgour dahl de lentille belluga	Sauté de bœuf sauce provençale	Roti de dinde sauce estragon	Colin frais sauce oseille	Pain pita, falafel et crudités
	Ratatouille et semoule	Coquille et courgette sautée	Purée cressy	
Yaourt lait entier nature (sigy)	Brie			Pont l'evêque
	Fruit de saison	Milshake coco	Chouquette à la vanille	Banane sauce caramel
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.				



- 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 24 au 28 août



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cuisse de poulet aux herbes Haricot vert et semoule Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison	Pasteque Orge perlé sauce thon lentille façon bolognaise yaourt aromatisé	Hamburger Pomme de terre wedge Maroille Fruit de saison	Tomate mozzarella basilic Jambon de dinde froid Purée de brocolis clafoutis peche pistache	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins Edam Fromage blanc brisure d'oreo
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 31 août au 04 Septembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz korma brunoise provençale et petit pois CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Tomate croc sel Poisson pané Chips Fruit de saison CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Omelette Epinards béchamel Camembert Fruit de saison CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Des de saumon sauce basilic Lentilles et carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Salade coleslaw Aiguillette de poulet sauce façon orientale Semoule Compote pomme fraise CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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.



-  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