MENUS VALENET DU 06.10.2025 AU 31.10.2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12 octobre	**13 octobre**	**14 octobre**	**15 octobre**	**16 octobre**
Champignons à la grecque	Rillette	Œuf dur mayonnaise	Quiche saumon-épinard	Salade verte vinaigrette
Bettrave	Salade d'agrume	Velouté orange patate douce	Chou blanc vinaigrette	Sardine à l'huile
Quenelles sauce Aurore	Colin pané riz soufflé	Hachis parmentier bœuf	Cuisse de pintade sauce à l'ancienne	Rôti de bœuf sauce tartare
Coquillettes	Petit pois	Purée de courge butternut	Carottes au cumin	Riz
Pont l'Evêque	Fromage fondu riche calcium Six de Savoie	Fromage lait pasteurisé carré	Edam	Cantal
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Banane topping caramel	Crème dessert chocolat saveur noisette	Fruit de saison
19 octobre	**20 octobre**	**21 octobre**	**22 octobre**	**23 octobre**
Pizza au fromage	Endives vinaigrette	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne
Haricots blancs sauce cerfeuil	Maquereaux moutarde	Avocat-tomate	Quiche	Œuf dur mayonnaise
Œuf dur florentine	Parmentier de colin d'alaska et purée de brocolis	Sauté de bœuf sauce au thym	Cuisse de poulet sauce basquaise	Cote de porc sauce basquaise
Epinard bechamel		Haricot vert et blé	Penné	Riz
Coulommiers	Fromage frais fraidou	Brie	Saint paulin	Cantal
Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	yaourt aromatisé	Banane sauce chocolat
26 octobre	**27 octobre**	**28 octobre**	**29 octobre**	**30 octobre**
Pommes de terre aux olives	Tarte au fromage	Velouté de potiron vache qui rit	Macedoine mayonnaise	Tarte au poireau
Tomates vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Sardine au beurre	Carottes rapées vinaigrette	Salade cœur de palmier
Cuisse de poulet LR aux herbes	Raviolis de bœuf	Saucisse de Toulouse	Aiguillette de poulet ketchup	Poisson frais sauce vierge
Haricot vert		Pomme de terre quartier avec peau	Brocolis	Petit pois
Tomme grise	Fromage frais fraidou	Brie	Saint-Paulin	Munster
liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	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 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.