

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07 septembre	08 septembre	09 septembre	10 septembre	11 septembre
Quiche	Paté de campagne	Asperges vinaigrette	Tarte aux poireaux	Champignons à la grecque
Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Maquereaux moutarde	Concombre vinaigrette	Salade texane
Merlu sauce basilic	Paella marine	Omelette au fromage	Aiguillettes de poulet sauce crème	Sauté de bœuf sauce aux olives
Pomme de terre vapeur	Fromage fondu croc'lait	Purée de potiron	Ratatouille	Courgettes pomme de terre
Fromage croute noire (pyrnée)		Brie	Cantal	Fromage frais vache/chèvre
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Desert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison
14 septembre	15 septembre	16 septembre	17 septembre	18 septembre
Rosette	Courgettes râpées au curry	Avocat-tomate vinaigrette	Emincé de radis sauce fromage blanc	Tarte aux fromages
Haricots vert vinaigrette	Sardines à l'huile	Carottes rapées vinaigrette	Salade d'artichaud et tomates	Rillettes de sardines
Boulettes de mouton et bœuf sauce provençale	Tajine d'agneau	Rôti de bœuf sauce ketchup	Hoki sauce citron	Cordon bleu
Lentilles et carottes	Semoule	Penne	Haricots verts	Pommes de terre quartier avec peau
Tomme blanche	Emmental	Rouy	Pont l'Evêque	Saint-Nectaire
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte abricot moelleuse	fruit de saison
21 septembre	22 septembre	23 septembre	24 septembre	25 septembre
Asperges vinaigrette	Tarte tomate chèvre basilic	Concombre tzatziki	Quiche	Accras de morue
Houmous de pois chiche	Tomates vinaigrette	Hareng pomme à l'huile	Macédoine mayonnaise	Pastèque
Colin d'Alaska sauce armoricaine	Sauté de bœuf sauce paprika	Jambon de dinde	Cuisse de poulet aux herbes	Palette de porc à la diable
Coquillettes	Carottes persillées	Brocolis vapeur	Ratatouille et riz	Gratin de pommes de terre et courgettes au basilic
Maroilles	Fourme d'Ambert	Fromage frais vache/chèvre	Yaourt de la ferme de Sigy	Fromage fondu blanc samos
Fruit de saison	Petits choux à la vanille	Donut's	Fruit de saison	Compote de poire
28 septembre	29 septembre	30 septembre	01 octobre	02 octobre
Salade verte	Maquereau vin blanc	Samoussas de légumes	Tarte aux oignons	Galantine de volaille
Terrine de légumes	Chou rouge vinaigrette	Tarte chèvre petit pois	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Sauté de dinde sauce romarin	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Poulet rôti au jus	Poisson frais sauce thym	Couscous boulette merguez
Riz	Légumes façon maillot (carotte batonnet,haricot vert et petit pois)	Haricots verts	Epinards béchamel	Semoule
Fromage frais nature tartare	Fromage croute noire (pyrnée)	Fromage frais nature Cantafrais	Mimolette	Fromage lait pasteurisé carré
Millesfeuilles	Beignet framboise	Fruit de saison	Gâteau aux pommes	Fruit de saison
05 octobre	06 octobre	07 octobre	08 octobre	09 octobre
Rillettes de thon vache qui rit	Avocat-tomate vinaigrette	Soupe poireau	Endive vinaigrette	Paté en croute
Tomates vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette	Galantine de volaille	Asperge vinaigrette	Salade de pomme de terre ciboulette
Sauté de dinde sauce moutarde	Lapin sauce moutarde	Pizza chorizo	Sauté de bœuf sauce estragon	Duo de colin et saumon sauce citron
Poêlée méridionale	Penné	Salade verte	riz	Brocoli et pomme de terre
Emmental	Livarot	Yaourt nature	Gouda	Camembert
Flan pâtissier	Compote de pomme	Fruit de saison	Crème dessert café	Fruit de saison
 Agriculture biologique	 Produit de la mer durable	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.		
 Viande charolaise	 Produit fermier			
 Label rouge	 Décongelé			
 Haute valeur environnementale	 Certification environnementale niveau 2			
 Appellation d'origine contrôlée				