LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 novembre	**03 novembre**	**04 novembre**	**05 novembre**	**06 novembre**
Betterave vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Salade verte vinaigrette	Salade texane (haricots rouges et maïs)
Quiche	Pâté de campagne	Maquereaux moutarde	Tarte aux poireaux	Champignons à la grecque
Sauté de bœuf sauce façon orientale	Merlu sauce butternut champignon crémée	Cuisse de poulet rôti	Lapin sauce provençale	Parmentier de colin d'Alaska
Haricots verts	Fusillis	Jardinière de légumes	Ratatouille	Pois chiches et purée de brocolis
Montcadi croûte noire	Maroilles	Brie	Cantal	Coulommiers
Fruit de saison	Compote de pomme-banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat
09 novembre	**10 novembre**	**11 novembre**	**12 novembre**	**13 novembre**
Radis beurre	Taboulé de semoule		Salade d'artichaud et tomates	Chou blanc vinaigrette
Rosette	Maquereaux moutarde		Paté campagne	Tarte aux fromages
Côte de porc sauce basquaise	Steak haché au jus	Férié	Dés de saumon sauce citron	Sauté de dinde sauce estragon
Riz	Choux-fleurs et pommes de terre		Penne	Carottes au cumin
Rouy	Emmental		Mimolette	Saint-Nectaire
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison		Clafoutis pêche-pistache	Fruit de saison
16 novembre	**17 novembre**	**18 novembre**	**19 novembre**	**20 novembre**
Salade de haricots blancs	Carottes râpées vinaigrette	Velouté orange patate douce	Assiette de charcuterie	Betterave vinaigrette
Asperges vinaigrette	Tarte tomate chevre basilic	Hareng pomme à l'huile		Accras de morue
Cordon bleu de volaille	Paupiette de veau au jus	Hoki sauce crème	Bœuf bourguignon	Palette de porc à la diable
Courgettes au gratin	Semoule	Brocolis et pomme de terre	Purée de patate douce	Coquillettes
Maroilles	Fourme d'Ambert	Bûchette lait mélange	Cantal	Fromage fondu Samos
Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Tarte tatin	Fruit de saison
23 novembre	**24 novembre**	**25 novembre**	**26 novembre**	**27 novembre**
Salade de mandarine	Champignons à la ciboulette	Potage de légumes	Salade de pommes de terre ciboulette	Salade iceberg vinaigrette
Terrine de légumes	Maquereaux vin blanc	Tarte chèvre-petits pois	Tarte aux oignons	Galantine de volaille
Quenelles nature sauce aurore	Sauté de bœuf sauce barbecue	Omelette au fromage	Penne et effiloché de canard	Colin frais sauce oseille
Riz	Polenta crémeuse	Haricots verts	avec haricots blancs sauce façon bolognaise	Purée d'épinard
Fromage frais nature tartare	Mimolette	Fromage frais nature cantafrais	Brie	Rouy
Millesfeuilles	Compote pomme-fraise	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison
30 novembre	**01 décembre**	**02 décembre**	**03 décembre**	**04 décembre**
Rillettes de thon et fromage fondu vache qui rit	Endives vinaigrette	Soupe de poireaux	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre ciboulette
Quiche	Avocat-tomate vinaigrette	Galantine de volaille	Asperges vinaigrette	Pâté en croûte
Côte de porc sauce provençale	Sauté de dinde sauce tomate et origan	Parmentier de bœuf	Steak haché sauce provençale	Cubes de colin pané aux 3 céréales
Penne	Petits pois	Purée de butternut	Riz pilaf	Choux fleurs au gratin
Tomme blanche	Livarot	Edam	Gouda	Fromage frais croc'lait
Fruit de saison	Tarte flan	Fruit de saison	Smoothie pomme banane et sirop d'érable	Fruit de saison
07 décembre	**08 décembre**	**09 décembre**	**10 décembre**	**11 décembre**
Coleslaw	Concombre vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Velouté orange patate douce	Salade verte vinaigrette
Champignons à la grecque	Rillettes	Œuf dur mayonnaise	Quiche saumon-épinard	Sardine à l'huile
Sauté de bœuf sauce façon orientale	Merlu sauce estragon	Cuisse de poulet	Jambon de dinde	Sauté de dinde sauce indienne
Semoule	Carottes et pommes de terre	Haricots beurres	Fusillis	Riz pilaf
Camembert	Coulommiers	Pyrénée	Edam	Cantal
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Bananes topping caramel	Fruit de saison	Compote pomme-abricot
14 décembre	**15 décembre**	**16 décembre**	**17 décembre**	**18 décembre**
Lentilles vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Salade de risetti aux écrevisses sauce cocktail	Œuf dur mayonnaise
Pizza au fromage	Tarte aux fromage	Feuilleté au fromage fondu	Quiche	Pâté de campagne
Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Côte de porc sauce basquaise	Rôti de bœuf sauce au romarin	Emincé de chapon sauce pain d'épices	Quenelles sauce aurore
Epinards béchamel	Penne	Blé et petits pois	Etoiles rostis et haricots verts	Riz
Rouy	Fromage frais Fraidou	Camembert	Maroilles	Cantal
Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Sapin aux 2 chocolats et père Noël	Fruit de saison
21 décembre	**22 décembre**	**23 décembre**	**24 décembre**	**25 décembre**
Emincé radis sauce fromage blanc à la menthe	Salade verte vinaigrette	Potage aux poireaux	Terrine de sanglier	
Pomme de terre aux olives	Quiche saumon epinard	Sardine au beurre	Fondant de cerf au pinot noir	
Cuisse de poulet sauce normande	Sauté de bœuf sauce cantadou agrume potiron	Saucisse de Toulouse		Férié
Fusillis et fromage râpé	Haricots beurres	Potatoes	Gratin dauphinois à la crème	
Tomme grise	Fraidou	Tomme blanche	Brie	
Riz au lait saveur vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Bûchette patissière au chocolat	
28 décembre	**29 décembre**	**30 décembre**	**31 décembre**	**01 janvier**
Œuf dur mayonnaise	Asperge vinaigrette	Salade coleslaw	Boudin blanc aux morilles	
Paté de campagne	Quiche	Maquereau à la moutarde		
Pommes de terre et fromage à tartiflette	Dés de saumon sauce basilic	Rôti de dinde sauce chasseur	Fondant de poulet farci aux cèpes et bolets	Férié
	Cordiale de légumes (carotte, haricots verts, céleri rave et oignons)	Gratin de chou-fleur	Purée de butternut	
Fromage frais petit Louis	Fourme d'Ambert	Coulommiers	Pont l'évêque	
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Dôme rubis framboise	

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.