

Menus de la semaine

du 2 au 6 novembre

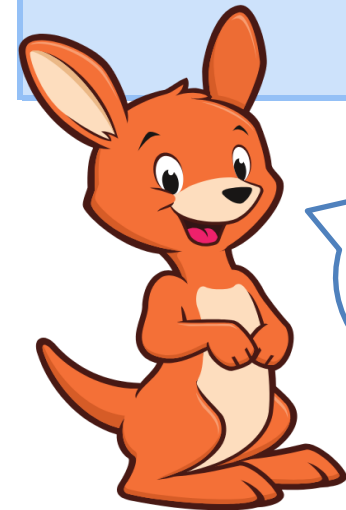


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette et dés de brebis Sauté de bœuf façon orientale Haricots verts Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette et dés emmental Merlu sauce butternut champignon crémée Fusillis Compote de pomme-banane	Cuisse de poulet rôti Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte vinaigrette dés de mimolette Dalh de lentilles belluga et amande Boulgour Crème dessert saveur chocolat	Parmentier de colin d'Alaska Pois chiches et purée de brocolis Coulommiers 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 9 au 13 novembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre Curry de pois chiche et épinard aux graines de courges Riz Dessert lacté gélifié saveur vanille	Steak haché au jus Choux fleurs et pommes de terre Yaourt nature ferme de Sigy Fruit de saison	Férié	Dés de saumon sauce citron Penne Mimolette Clafoutis pêche-pistache	Chou blanc et dés d'emmental Sauté de dinde sauce estragon Carottes au cumin 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 16 au 20 novembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots blancs et dés de mimolette	Carottes râpées vinaigrette et dés de Cantal	Hoki sauce crème	Rôti de bœuf	Betterave vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs	et pommes de terre	Purée de patate douce	Coquillettes
Courgettes au gratin	Semoule	Fromage blanc	Cantal	sauce fromage à tartiflette et emmental
Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de 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.



-  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 23 au 27 novembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'agrumes		Potage de légumes		Salade iceberg et dés de Cantal
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 façon bolognaise	Purée d'épinard
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Mimolette	Fruit de saison	Brie	Fruit de saison
	Compote pomme fraise		Fromage blanc aux fruits	
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 30 novembre au 4 décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Penne et pois chiche à la marocaine CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Endives et dés de mimolette Sauté de dinde sauce tomate et origan Petits pois	Parmentier de bœuf à la purée de butternut Edam Fruit de saison	Carottes râpées et dés d'emmental Steak haché sauce provençale Riz pilaf Smoothie pomme banane et sirop d'érable	Cubes de colin pané aux 3 céréales Choux fleurs au gratin Fromage frais croc'lait 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 7 au 11 décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw et dés d'emmental Sauté de bœuf façon orientale Semoule Fromage blanc aux fruits	Merlu sauce estragon Carottes et pommes de terre Coulommiers Fruit de saison	Chou blanc dés de mimolette Cuisse de poulet Haricots beurres Bananes topping caramel	Jambon de dinde Fusillis Yaourt nature Fruit de saison	Salade verte et dés de chèvre Cari au butternut grillé et lentilles Riz Compote pomme-abricot
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 14 au 18 décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette et dés de Cantal Colin d'alaska pané au riz soufflé Epinards béchamel Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette et dés de fourme d'Ambert Penne et pois chiche à la marocaine Crème dessert saveur vanille	Rôti de bœuf sauce au romarin Blé et petits pois Camembert Fruit de saison	Emincé de chapon sauce pain d'épices Etoiles rostis et haricots verts Babybel Sapin aux 2 chocolats et père Noël	Quenelles sauce aurore Riz Yaourt aromatisé 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.



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 21 au 25 décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de radis sauce fromage blanc à la menthe Cuisse de poulet sauce normande Fusillis et fromage râpé Dessert lacté gélifié au chocolat	Sauté de bœuf sauce cantadou agrumes potiron Haricots beurres Yaourt nature Fruit de saison	Fondant fromage de brebis Salade verte Tomme blanche Fruit de saison	Salade mâche, betterave et dés d'emmental Merlu sauce bretonne Purée de pois cassés Gâteau au caramel (dont œufs)	Férié
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 28 décembre au 1er janvier



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre et fromage à tartiflette Fromage frais petit Louis Fruit de saison	Salade iceberg et dés de mimolette Dés de saumon sauce basilic Cordiale de légumes (carotte, haricots verts, céleri rave et oignons) Beignet à la framboise	Salade coleslaw Rôti de dinde sauce chasseur Gratin de choux-fleurs Fruit de saison	Beignets de mozzarella ketchup Pommes de terre quartier avec peau Fromage lait pasteurisé carré Fromage blanc aux fruits	Férié

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