Menus de la semaine

du 2 au 6 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Changement de menu (grève)	
Betteraves vinaigrette et dés de brebis	Carottes râpées vinaigrette et dés emmental			
Sauté de bœuf façon orientale	Merlu sauce butternut champignon crémée	Cuisse de poulet rôti	Raviolis au saumon	Parmentier de colin d'Alaska
Haricots verts	Fusillis	Jardinière de légumes		Pois chiches et purée de brocolis
		Fromage blanc	Fromage fondu carré	Coulommiers
Fruit de saison	Compote de pomme-banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat

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 9 au 13 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre				Chou blanc et dés d'emmental
Curry de pois chiche et épinard aux graines de courges	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
	Yaourt nature ferme de Sigy		Mimolette	
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison		Clafoutis pêche-pistache	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			Betterave vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs	Hoki sauce crème	Rôti de bœuf	Coquillettes
Courgettes au gratin	Semoule	Brocolis et pommes de terre	Purée de patate douce	sauce fromage à tartiflette et emmental
Fruit de saison	Compote de pomme	Fromage blanc Fruit de saison	Cantal 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'agrume		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 Compote pomme fraise	Fruit de saison	Brie Fromage blanc aux fruits	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 30 novembre au 4 décembre

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw et dés d'emmental		Chou blanc dés de mimolette		Salade verte et dés de chèvre
Sauté de bœuf façon orientale	Merlu sauce estragon	Cuisse de poulet	Jambon de dinde	Cari au butternut grillé et lentilles
Semoule	Carottes et pommes de terre	Haricots beurres	Fusillis	Riz
	Coulommiers		Yaourt nature	
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Bananes topping caramel	Fruit de saison	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	Carottes râpées vinaigrette		Emincé de chapon sauce pain d'épices	Quenelles sauce aurore
et dés de Cantal	et dés de fourme d'Ambert		Etoiles rostis	Riz
Colin d'alaska pané au riz soufflé	Penne et pois chiche à la marocaine	Rôti de bœuf sauce au romarin	et haricots verts	Yaourt aromatisé
Epinards béchamel		Blé	Babybel	Fruit de saison
Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	et petits pois Camembert Fruit de saison	Sapin aux 2 chocolats et père Noël	

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			Salade mâche, betterave et dés d'emmental	
Cuisse de poulet sauce normande	Sauté de bœuf sauce cantadou agrume potiron	Fondant fromage de brebis	Merlu sauce bretonne	Férié
Fusillis et fromage râpé	Haricots beurres	Salade verte	Purée de pois cassés	
Dessert lacté gélifié au chocolat	Yaourt nature	Tomme blanche	Gâteau au caramel (dont œufs)	
	Fruit de saison	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 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