

Menus de la restauration scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15-sept. Salade verte vinaigrette Sauté d'agneau au thym Haricot vert Yaourt nature Compote pomme biscuit	16-sept. Tomate basilic Burger de veau sce champignon Purée crécy Petit moulé Riz au lait	17-sept. Galantine de volaille Pavé de poisson sce curry Riz aux légumes Emmenthal Fruit de saison	18-sept. Concombre vinaigrette chèvre Rôti de porc sce moutarde Petits pois Bleu Liégeois au chocolat	19-sept. Taboulé Omelette maison Brocolis Saint Paulin Fruit de saison
22-sept. Chou rouge vinaigrette Bolognaise au thon Tortis Fromage ail et fines herbes Abricot au sirop	23-sept. Pomme de terre sce gribiche Sauté de dinde sce suprême Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison	24-sept. Potage poireau pomme de terre Pavé de poisson sce armoricaine Riz pilaf Carré de l'est Fruit de saison	25-sept. Salade iceberg surimi Cordon bleu Courgette provençale Fromage blanc AB* Brownies	26-sept. Betterave persillée Rôti de bœuf cornichon Pomme purée Fraidou Fruit de saison
29-sept. Carotte râpée Œuf dur sce aurore Tortis Fromage blanc Compote de pêche	30-sept. Taboulé Filet de merlu sce aioli Haricot vert Edam Fruit de saison	1-oct. Potage de légumes Rôti de bœuf cornichon Poêlée provençale Tomme blanche Tarte au citron	2-oct. Blé jurassienne Colombo de porc Brocolis Petit cotentin Fruit de saison	3-oct. Terrine de canard Pavé de poisson sce basquaise Riz ratatouille Yaourt nature Fruit de saison
6-oct. Salade de pâtes Sauté de volaille AB* au jus Salsifis persillé Gouda Fruit de saison	7-oct. Concombre à la crème Cordon bleu Pomme purée Yaourt nature Ananas au sirop	8-oct. Crêpe au fromage Aiguillette de poulet aux olives Courgette sautée Pyrénée Fruit de saison	9-oct. Chou blanc Goulash hongroise Carotte au beurre Petit filou Roulé au chocolat	10-oct. Salade de tomate Filet de hoki sce basilic Pomme vapeur Brie Compote de pomme
13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.
Semaine découverte				
Chou rouge vinaigrette framboise Rôti de bœuf sauce béarnaise Garniture Clamart Rondelé nature Tarte pomme chantilly	Poisson d'avril Le plat d'Henri IV Pomme vapeur Saint Paulin Fruit de saison	Potage Germiny Croque monsieur Haricot plat Carré de l'est Poire Belle Hélène	Salade de tomate Soupe de Vénus Riz Yaourt nature Fruit de saison	Endive AB* vinaigrette Blanquette de veau Carotte Fondu picon Paris Brest
20-oct. Radis beurre Tortis bolognaise Gouda Fruit de saison	21-oct. Salade iceberg Burger de veau sce poivre Courgette Tomme grise Beignet au chocolat	22-oct. Pizza Filet de merlu sce provençale Brocolis Coulommiers Fruit de saison	23-oct. Betterave vinaigrette Tajine de bœuf au miel Semoule Fromage blanc Fruit de saison	24-oct. Carotte râpée Sauté de dinde sce basquaise Jardinière de légumes Fournols Crème chocolat biscuit
27-oct. Salade verte vinaigrette Aiguillette de poulet au jus Purée de pois cassés Petit cotentin Fruit de saison	28-oct. Céleri rémoulade Poisson pané citron Epinard béchamel Yaourt nature Riz au lait	29-oct. Friand au fromage Rôti de bœuf ketchup Poêlée de légumes Saint Paulin Fruit de saison	30-oct. Potage crécy Sauté de porc sce sauge Pomme vapeur Petit suisse Fruit de saison	31-oct. Chou blanc au curry Filet de hoki sce basilic Farfalina Emmenthal Pomme au four maison
3-nov. Betterave vinaigrette Sauté d'agneau au romarin Semoule Brie Fruit de saison	4-nov. Salade coleslaw Burger de veau sce brune Haricot beurre Fondu picon Eclair au chocolat	5-nov. Coquillettes au curry Rôti de dinde sce charcutière Brocolis Saint Nectaire Fruit de saison	6-nov. Terrine de légumes sce cocktail Hachis parmentier maison Fromage blanc Fruit de saison	7-nov. Endive vinaigrette Marmite de poisson sce persane Boullgour / ratatouille Rondelé nature Pêche au sirop
10-nov. Salade iceberg coriandre Nuggets de poulet ketchup Purée de courgette Coulommiers Crème vanille	11-nov. Chou rouge mariné Rôti de bœuf sce tartare Pomme vapeur Emmenthal Compote pomme cassis	12-nov. Carotte râpée à l'aneth Filet de hoki sce citron Poêlée provençale Petit moulé aux fines herbes Gâteau aux cerises	13-nov. Œuf dur mayonnaise estragon Aiguillette de poulet au jus Blette, pomme de terre mornaix Tomme blanche Fruit de saison	14-nov. Salade de haricot vert Pavé de poisson sce oseille Riz pilaf Pyrénée Fruit de saison
17-nov. Taboulé Filet de lieu sce Dugléré Carotte AB* au jus Brie Fruit de saison	18-nov. Salade verte vinaigrette Petit salé aux lentilles Fraidou Ananas au sirop	19-nov. Pomme de terre au thon Sauté de bœuf sce paprika Haricot plat Fromage blanc Fruit de saison	20-nov. Potage Dubary / Chou fleur vinaigrette Filet de poulet sce normande Blé aux petits légumes Gouda Fruit de saison	21-nov. Radis vinaigrette Omelette maison Printanière de légumes Bleu Mousse au chocolat

* Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement.

Le pays d'origine des viandes bovines : France

*Agriculture Biologique

Nos menus sont consultables sur le site : www.ville-gagny.fr