

# Menus de la restauration scolaire

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