



Menus de la restauration scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Chou rouge vinaigrette Omelette au fromage Carotte persillée Yaourt aromatisé Beignet aux pommes	Salade iceberg Filet de hoki sce armoricaine Blé aux petits légumes Fromage blanc AB* Flan au chocolat	Salade œuf dur mayonnaise Sauté de dinde sce suprême Pomme vapeur poireaux béchamel Gouda Fruit de saison	Terrine de légumes sce cocktail Hachis parmentier Brie Fruit AB* de saison	Carotte râpée Rôti de bœuf sce béarnaise Petits pois Fondue picon Pêche au sirop
26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Betterave vinaigrette Aiguillette de poulet sce moutarde Pomme purée Coulommiers Fruit de saison	Terrine de campagne Burger de veau sce crème Chou fleur Cantafras Crème caramel biscuit	Potage de légumes Marmite de poisson sce orientale Boulgour Saint Bricet Fruit de saison	Méli mélo de salade verte Quenelle de brochet sce nantua Riz pilaf Pyrénée Liégeois au chocolat	Endive Pot au feu Yaourt nature AB* Fruit de saison
2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Salade de lentilles Filet de merlu sce crème Purée de potiron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Radis vinaigrette miel Cuisse de poulet rôtie Petits pois carotte Petit cotentin Crêpe au sucre	Poireau vinaigrette Tartiflette Fromage blanc AB* Fruit de saison	Chiffonnade de salade Couscous d'agneau Brie Mousse au chocolat	Taboulé Poisson pané sce tartare Courgette sautée Saint Paulin Fruit de saison
9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Chou blanc vinaigrette Burger de veau sce forestière Pâtes spirales AB* Gouda Compote pomme framboise	Salade piémontaise Filet de lieu sce Dugléré Purée de courgette Fromage ail et fines herbes Fruit de saison	Potage de racines Aiguillette de poulet sce andalouse Blé à la méridionale Emmenthal Fruit de saison	Céleri râpé AB* vinaigrette Chili con carne Riz pilaf Saint Nectaire Compote de pommes	Endive en salade Sauté de bœuf sce curry Carotte au beurre Rondelé nature Riz au lait

"La recette à ne pas manquer": Tartiflette		Les produits de saison:	Fruits : Orange, pomme, clémentine, banane, pomelos, kiwi, poire.
Détails de la recette: Ingrédients : 200g Oignon, 1kg pomme de terre, 1 reblochon, ail, huile, 200g de lardons	Cuire les pommes de terre avec la peau. Les éplucher et les couper en rondelles. Faire revenir les oignons émincés et les lardons. Couper le reblochon dans le sens de l'épaisseur, puis en lamelles. Frotter un plat à gratin avec une gousse d'ail. Alternier dans le plat une couche lardons/oignons, une couche de pommes de terre et une couche fromage. Finir par une couche fromage. Enfourner 20 mn à 200° C.		Légumes : Epinard, fenouil, salsifis, chou, céleri, cardon, poireau, carotte
Le conseil du chef: 	Vous n'aimez pas le reblochon ? remplacez le par un munster et vous obtiendrez une vosgiflette, ou par un Saint Nectaire et de la crème, et vous obtiendrez une truffade au Saint Nectaire	Les produits "Bio": 	Fruit de saison BIO : 22 janvier Légume de saison BIO (céleri) : 12 février Fromage blanc BIO : 20 janvier, 04,17 et 26 février, 5 mars Yaourt nature BIO : 30 janvier, 19 et 27 février Pâtes BIO (spirales, macaronis, penne) : 9 et 23 février, 3 et 12 mars

16-févr.	17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.
Chou bicolore Cordon bleu Riz ratatouille Fondue picon Ananas au sirop	Carotte râpée Steak haché sce brune Bouquetière de légumes Fromage blanc AB* Acapulco	Potage Saint Germain Rôti de bœuf ketchup Haricot beurre Saint Bricet Fruit de saison	Méli mélo de salade verte Œuf dur florentine Yaourt nature AB* Roulé aux myrtilles	Betterave vinaigrette Parmentier de poisson Coulommiers Fruit de saison
23-févr.	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.
Pomelos Bœuf bourguignon Macaronis AB* Tomme grise Compote de pommes	Blé à la grecque Davicroquette de poisson Salsifis provençal Cantal Fruit de saison	Velouté de chou fleur Croque monsieur Printanière de légumes Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Blanquette de volaille Petits pois Fourme d'ambert Fromage blanc AB* chococrousti	Mousse de foie Pavé de poisson sce dieppoise Riz aux petits légumes Yaourt nature AB* Fruit de saison
2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Taboulé Aiguillette sce fruit de la passion Haricot vert Petit filou Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Bolognaise au thon Tortis AB* Saint Paulin Compote pomme banane	Pomme de terre niçoise Rôti de bœuf cornichon Chou fleur béchamel Emmenthal Fruit de saison	Betterave vinaigrette Filet de colin façon bouillabaisse Semoule Fromage blanc AB* Fruit de saison	Méli mélo de salade verte Burger de veau sce barbecue Riz florentin Petit moulé Poire au chocolat
9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Pomelos Sauté de dinde sce paprika Pomme vapeur Petit cotentin Pêche au sirop	Céleri rémoulade Poisson pané citron Brocolis Yaourt aromatisé Gaufre au sucre	Endive vinaigrette Langue de bœuf sce piquante Purée de carotte Cantal Cocktail de fruits	Rillettes de sardines Rôti de porc miel poivron Penne AB* Edam Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Filet de merlu crème coco Haricot plat persillé Mimolette Cone vanille 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