

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10-sept. Betterave maïs Nuggets de poulet ketchup Petit pois Yaourt aromatisé Fruit	11-sept. Tomate basilic Rôti de bœuf cornichon Jardinière Coulommiers Riz au lait	12-sept. Concombre vinaigrette Pavé de colin sœ aioli Cavatappi Saint Nectaire Cocktail de fruits	13-sept. Chou fleur vinaigrette Steak haché sœ barbecue Riz du soleil courgette Petit filou Fruit	14-sept. Melon Sauté de porc au romarin Haricot vert Pyréné Brownies
17-sept. Coquille au curry Filet de hoki sœ hollandaise Carotte persillée Petit cotentin Fruit	18-sept. Pastèque Couscous boulette Gouda Flan nappé caramel	19-sept. Salade iceberg Rôti de bœuf mayonnaise estragon Pomme vapeur Chanteneige Marbré crème anglaise	20-sept. Radis vinaigrette Jambon blanc cornichon Penne rigate Saint Paulin Petit pot de glace vanille fraise	21-sept. Salade de lentilles Davicroquette citron Ratatouille Yaourt nature <i>Fruit AB*</i>
24-sept. Sardine <i>Sauté de veau AB*</i> à la sauge Boullgour Rondelé nature Fruit	25-sept. Salade de tomate mozzarella Marmite de poisson sœ orientale Brocolis persillé Emmenthal Tarte au citron	26-sept. Concombre à la crème paprika Blanquette de volaille Tortis Yaourt nature Smoothie fruits rouges	27-sept. Carotte râpée vinaigrette Sauté de bœuf sœ curry Semoule aux petits pois Mimolette Liégeois au chocolat	28-sept. Salade de riz arlequin Œuf dur florentine Petit filou Fruit
1-oct. Chou rouge vinaigrette Merguez sœ orientale Pomme purée Camembert Crème vanille	2-oct. Caviar de carotte Rôti de dinde au jus Macaronis Fromage blanc Fruit	3-oct. Tarte au fromage Filet de hoki sœ citron Poêlée d'automne Bleu Fruit	4-oct. Céleri rémoulade Quenelle de brochet sœ aurore Haricot vert Saint Bricet Pêche battue cocopop's	5-oct. Salade verte croûton vinaigrette Aiguillette de poulet sœ provençale Courgette sautée Yaourt nature Gâteau acapulco

"La recette à ne pas manquer!": Smoothie fruits rouges

Détails de la recette:

Dans un récipient mettre le mélange fruits rouges préalablement décongelé, 1 banane épluchée, 1 verre de jus de pomme et le jus d'½ citron. Mixer pour obtenir une texture lisse. Ajouter 1 pot de crème dessert vanille. Mixer à nouveau pendant 1 minute. C'est prêt !

Le conseil du chef:



N'oubliez pas la crème dessert vanille, elle donnera une belle texture au smoothie.

Les produits de saison:



Fruits :

raisin, prune, pomme, poire, banane, ananas


Légumes :

betterave, céleri, fenouil, tomate, cresson, oignon

Les produits "Bio":



Sauté de veau : le 24/09
Chou blanc râpé : le 16/10
Fruit (selon saison) : le 21/09 et disponibilité) : ou 25/10

8-oct. Betterave crue emmenthal vinaigrette Chili con carne Riz pilaf Fromage blanc Fruit	9-oct. Taboulé Pavé de colin sœ dieppoise Poêlée de légumes Tomme grise Fruit	10-oct. Radis beurre Sauté de dinde sœ suprême Pomme vapeur Carré de l'est Clafoutis aux cerises	11-oct. Salade de tomate Steak haché sœ aux olives Haricot lingot Edam Mousse au chocolat	12-oct. Galantine de volaille Beignet de poisson ketchup Haricot beurre Yaourt nature Fruit
15-oct. Œuf dur vinaigrette au basilic Steak haché sœ moutarde ancienne Carotte au thym Petit suisse sucré Fruit	16-oct. <i>Chou blanc AB*</i> au persil Saucisse chipolatas Lentilles au laurier Emmenthal Crème caramel	17-oct. Tomate mozzarella origan Sauté de dinde à l'estragon Pomme boulangère Gouda Moelleux au citron	18-oct. Concombre yaourt ciboulette Lieu sœ badiane Haricot vert à l'ail Petit cotentin Riz au lait métissé	19-oct. Céleri branche betterave maïs Rôti de bœuf cornichon Tortis Saint Nectaire Fruit
22-oct. Pomme de terre ciboulette Cuisse de poulet rôtie Printanière de légumes Yaourt nature Fruit	23-oct. Carotte râpée bulgare Davicroquette ketchup Ratatouille Tomme blanche Roulé aux myrtilles	24-oct. Concombre féta Croque monsieur Petits pois Fromage blanc Smoothie d'automne	25-oct. Endive vinaigrette Boulettes de bœuf sœ poivron Boullgour aux petits légumes Edam <i>Fruit AB*</i>	26-oct. Céleri rémoulade Bolognaise au thon Cavatappi Vache qui rit Fruit
29-oct. Salade verte vinaigrette Blanquette de volaille Chou fleur Fraidou Marbré au chocolat	30-oct. Rosette cornichon Filet de panga sœ basilic Macaronis Edam Fruit	31-oct. Chou rouge mariné Tajine de bœuf Semoule Cantal Cocktail de fruits au sirop	1-nov. 	2-nov. Sardine citron Rôti de dinde sœ normande Riz pilaf Petit cotentin Fruit
5-nov. Caviar de betterave Poisson pané citron Poêlée d'automne Yaourt nature Fruit	6-nov. Salade iceberg Merguez Purée Saint Germain Camembert Liégeois au chocolat	7-nov. Salade de boullgour Aiguillette de poulet sœ basquaise Brocolis Mimolette Fruit	8-nov. Radis beurre Rôti de bœuf sœ tartare Pomme vapeur Emmenthal Compote pomme abricot	9-nov. Pomelos Pavé de poisson sœ moutarde Epinard à la crème Fromage blanc Muffin aux pépites de chocolat

Le pays d'origine des viandes bovines : France

***Agriculture Biologique**

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