

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7-janv. Chou blanc vinaigrette Tortis bolognaise Fromage blanc Compote pomme banane	8-janv. Taboulé Aiguillette de poulet sœ brune Salsifis provençale Saint Paulin Fruit	9-janv. Endive vinaigrette Sauté de porc sœ champignon Haricot vert pomme de terre Emmenthal Fruit	10-janv. Betterave crue râpée Rôti de bœuf cornichon Mélange trois couleurs Yaourt nature Galette des rois	11-janv. Salade iceberg vinaigrette Parmentier de poisson Tomme blanche Crème dessert caramel
14-janv. Œuf dur vinaigrette Steak haché sœ poivre Printanière de légumes Fraidou Fruit	15-janv. Terrine de canard Filet de hoki sœ citron Carotte persillée Edam Fruit	16-janv. Chou fleur vinaigrette Blanquette de volaille Semoule au beurre Petit cotentin Fruit	17-janv. Betterave sœ blanche Boulette de mouton sœ catalane Pomme purée Coulommiers Fruit	18-janv. Radis beurre Pavé de poisson sœ provençale Riz pilaf Rondelé nature Mousse au chocolat
21-janv. Endive vinaigrette Saucisse chipolatas Lentilles Vache qui rit Compote pomme fraise	22-janv. Sardine citron Rôti de bœuf sœ tartare Haricot beurre Yaourt aromatisé Fruit	23-janv. Salade de pâte sœ cocktail Aiguillette de poulet sœ basquaise Brocolis persillé Gouda Smoothie hawaïen	24-janv. Potage de légumes / macédoine vinaigrette Burger de veau sœ orientale Semoule pois chiche Brie Fruit	25-janv. Caviar de carotte Filet de merlu sœ citron Epinard béchamel Fromage blanc Marbré chocolat
28-janv. Salade verte vinaigrette Nuggets de poulet ketchup Chou fleur pomme de terre Petit moulé aux fines herbes Semoule au lait	29-janv. Chou rouge vinaigrette Steak haché sœ moutarde Farfalina Emmenthal <b>Fromage blanc pulpe de fraise AB*</b>	30-janv. Crêpe au fromage Marmite de poisson au curry Riz pilaf Saint Bricet Fruit	31-janv. Potage betterave / betterave vinaigrette Rôti de bœuf mayo estragon Carotte flageolet Coulommiers Fruit	1-févr. Endive vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Haricot vert au jus Pyréné Flan nappé caramel

**"La recette à ne pas manquer!": Cubes de poire façon belle Hélène**

**Détails de la recette:**

Faire une sauce au chocolat (beurre + chocolat fondu au bain-marie). Disposez des cubes de poire dans un ramequin. Répartir la sauce chocolat tiède sur les cubes. Ajoutez une touche de crème chantilly. Le dessert est prêt à être déguster.

**Le conseil du chef:**



Le chocolat utilisé pour la sauce peut-être fort en cacao (+ de 75%) pour mettre encore plus en valeur le goût des poires.

**Les produits de saison:**



**Fruits :**

Clémentine, orange, pamplemousse, banane, kiwi, litchi, poire, pomme.

**Légumes :**

Carotte, tous les choux, céleri, oignon, poireau, salsifis, radis.

**Les produits "Bio":**



Fromage blanc pulpe de fraise : 29/01  
Chou fleur : 08/02  
Sauté de bœuf : 15/02  
Penne rigate : 25/02

4-févr.	5-févr.	6-févr.	7-févr.	8-févr.
Salade de lentilles Filet de lieu sœ crème Blette provençale Petit cotentin Fruit	Potage potiron / carotte râpée citron Cuisse de poulet rôtie Macaronis Cantafrais Crème vanille	Terrine de légumes sœ cocktail Rôti de bœuf cornichon Boulgour Saint Nectaire Smoothie brésilien	Salade iceberg vinaigrette Sauté de porc demi sel Duo de carotte petit pois Fromage blanc Crêpe de la chandeleur	Pomme de terre sœ ravigote Daviroquette citron <b>Chou fleur AB*</b> persillé Saint Paulin Fruit
11-févr. Betterave mais vinaigrette Pavé de poisson sœ Dugléré Brocolis persillé Yaourt nature Fruit	12-févr. Pomelos Parmentier de canard Emmenthal Compote pomme chantilly	13-févr. Potage poireau Croque monsieur Mélange d'hiver Rondelé nature Fruit	14-févr. Caviar de céleri Rôti de porc au jus Dés de carotte et navet braisés Petit suisse sucré Gâteau acapulco	15-févr. Méli mélo de salade verte <b>Bœuf AB*</b> carotte Pomme vapeur Gouda Fruit
18-févr. Chou bicolore Hoki sœ matelote Carotte persillée pomme de terre Bleu <b>Cubes de poire façon belle Hélène</b>	19-févr. Potage de légumes / macédoine vinaigrette Filet de poulet sœ forestière Boulgour Fromage blanc Fruit	20-févr. Tarte au fromage Rôti de bœuf mayonnaise Haricot beurre Yaourt nature Fruit	21-févr. Salade de tortis aux trois couleurs Œuf dur florentine Coulommiers Fruit	22-févr. Endive en salade Cordon bleu Cordiale de légumes Saint Bricet Liégeois au chocolat
25-févr. Céleri râpé vinaigrette Steak haché sœ olive <b>Penne rigate AB*</b> Petit filou Compote pomme cassis	26-févr. Taboulé Beignet de poisson Poireau béchamel Carré de l'est Fruit	27-févr. Betterave crue râpée vinaigrette Blanquette de volaille Pomme vapeur Tomme grise Fromage blanc crème de marron	28-févr. Potage crêcy / carotte râpée vinaigrette Bœuf bourguignon Chou fleur persillé Yaourt nature Gâteau au chocolat	1-mars Pâté de campagne Paëlla de poisson Edam Fruit
4-mars Salade de lentilles Sauté de porc sœ diable Haricot vert persillé Fromage blanc Fruit	5-mars Salade verte et croûtons Aiguillette de poulet sœ basquaise Semoule Vache qui rit Flan nappé caramel	6-mars Chou rouge mariné Filet de hoki sœ tomate Purée de potiron Saint Paulin Beignet framboise	7-mars Potage Dubarry Burger de veau moutarde à l'ancienne Farfalina Brie Fruit	8-mars Céleri râpé vinaigrette Rôti de bœuf sœ tartare Petits pois canadiens Petit suisse Tarte au citron

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)