

# RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

DU 05 Fevrier au 1 Mars 2024

	Du 5 au 9 FEV	Du 12 au 16 FEV	Du 19 au 23 FEV	Du 26 au 1 MARS
LUNDI	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Tagliatelles à la carbonara</b> <b>Fromage blanc et creme de marrons</b>	<b>Sardines à l'huile</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Poêlée de brocolis</b> <b>Fromage blanc sucré</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade chou blanc, pommes et rainsins secs</b> <b>Cordon bleu et Petit pois</b> <b>St Moret</b> <b>Compote</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Poulet basquaise</b> <b>Riz IGP</b> <b>Chanteneige</b> <b>Crème au chocolat</b>
MARDI	<b>Bouillon de vermicelles</b> <b>Coeur de merlu</b> <b>Tombé de poireaux</b> <b>Cantal</b> <b>Litchi</b>	<b>Velouté de lentilles</b> <b>Veau marengo</b> <b>Carotte sautées</b> <b>Samos</b> <b>Crêpe</b>	<b>Salade cocktail</b> <b>Jambon braisé et Aligot</b> <b>Petit suisse</b> <b>Muffin</b>	<b>Fonds d'artichauts</b> <b>Saumon au lait de coco</b> <b>Ebly</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit</b>
MERCREDI	<b>Pois chiches en salade</b> <b>Omelette au fromage</b> <b>Haricots verts</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> <b>Dos colin sauce provençale et polenta</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Crème caramel</b>	<b>Salade verte</b> <b>Spaghetti facon bolognaise</b> <b>Camembert</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Salade de betteraves</b> <b>Blanquette de veau</b> <b>Pomme de terre vapeur</b> <b>Bleu d'auvergne</b> <b>Fruit de saison</b>
JEUDI	<b>Nems</b> <b>Emincé de boeuf sauce soja et Riz cantonais</b> <b>Buche chèvre</b> <b>Beignet aux pommes</b>	<b>Chou-fleur au gingembre</b> <b>Mafé de poulet sénégalais</b> <b>Boulghour</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Cake aux olives</b> <b>Navarin d'agneau aux navets et carottes</b> <b>Edam</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Taboulé</b> <b>Dhal de lentilles corail</b> <b>Emmental</b> <b>Flan pâtissier</b>
VENDREDI	<b>Carottes râpées</b> <b>Fricandeau</b> <b>Purée de pois cassés</b> <b>Brie</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Salade composée ( œuf , artichauts, mais, olives)</b> <b>Tortellini aux champignons</b> <b>St Nectaire</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Velouté de potiron</b> <b>Filet de lieu meunière</b> <b>Gnocchis</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> <b>Lasagnes à la bolognaise</b> <b>Yaourt</b> <b>Compote de pommes</b>

## RECETTE DU



### CHEF!

Pour 4 personnes:

- 1 POULET
- 1 OIGNON
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 POT DE PATE D'ARACHIDE
- 50G DE CONCENTRE DE TOMATE
- 4 POMME DE TERRE
- 4 PATATE DOUCE
- 2 CUILLERE A CAFE NETATOU

-Faire revenir le poulet dans l'huile d'arachide  
Les réserver puis colorer les oignons.

-Rajouter la tomate concentrée et les deux gousses d'ail. Laisser cuire 2 mn.

-Rajouter l'eau, les pommes de terre et les patates douces. Laisser cuire pendant 20 mn.

-Rajouter ensuite la pâte d'arachide, assaisonner.

-Après 2 mn de cuisson ajouter le netatou et laisser cuire jusqu'à épaississement de la sauce (bien consistant).

-Remettre le poulet dans la sauce et Laisser cuire à feu doux et à semi couvert pendant 30mn.

### JE REPERE LES LOGOS



RECETTE DU CHEF

PLAT VEGE



A LA COUPE

### JE COMPREND LES COULEURS

PRODUIT LAITIER

LEGUMES ou FRUIT

PLAT PROTIDIQUES

DESSERT