RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

DU 01 au 26 Avril 2024

	Du 1 au 5 AVRIL	Du 08 AU 12 AVRIL	Du 15 AU 19 AVRIL	Du 22 AU 26 AVRIL
LUNDI		Lentilles en salade Navarin d'agneau Et ses légumes printaniers Petit suisse & Fruit	Salade de riz Jambon blanc Gratin de chou fleur Petit suisse Salade de fruits	Carottes râpées Sauté de veau aux olives Gratin dauphinois Fromage blanc Fruit de saison
MARDI	Salade verte Boeuf stroganoff Frites Buche de chèvre Crème vanille	Salade de tomates Rôti de porc Petit pois Brie Crème chocolat	Oeufs mimosa Semoule aux lègumes et pois chiche St Nectaire Fruit de saison	Pizza margarita Omelette aux champignons Haricots verts Yaourt Fruit de saison
MERCREDI	Salade verte, tomates,olives Chili végétarien Yaourt aux fruits Biscuit	Radis Brandade de morue Samos Compote de pommes	Salade de tomates Parmentier de boudin aux pommes Yaourt Cake aux fruits	Salade verte Filet de colin meunière Riz Edam Flanby
JEUDI	Mousse de foie Filet de colin sauce provençale Polenta et champignons Emmental & Fruit	Salades de pâtes Oeufs pochés Epinards aux kiri Gouda Fruit de saison	Salade thon et maïs Steak haché Haricots plats Vache qui rit Churros	Gaspacho Spaghetti à la carbonara Camembert Tartelette aux fruits
VENDREDI	Epi de maïs Pilons de poulet, Pomme de terre campagnarde Faisselle Fruit de saison	Célerie rémoulade Seiche a la rouille Riz de camargue Fromage blanc Crème de marrons	Salade coleslaw Filet de lieu sauce citron & pâtes Chanteneige Compote de pommes	Sardine à l'huile Cuisse de poulet Tian de légumes Bleu Fruit de saison

*LE MENU PEUT ÊTRE AMENÉ À SUBIR DES MODIFICATIONS

RECETTE DU CHEF!

Pour 4 personnes:

-400g de BOEUF a mijoter
-100g de CHAMPIGNON
-1 OIGNON
-1 Petit pot de CREME FRAICHE EPAISSE
-5 cl de VIN BLANC
-30g de BEURRE
-1 cuillère a soupe de CONCENTRE TOMATE
-1 pincé de SUCRE
-1 cuillère a café MOUTARDE
-PAPRIKA
-SEL,POIVRE

- Coupez la viande en fines lamelles.

-Faites chauffer le beurre à feu vif, faites-y revenir l'oignon haché et les champignons de Paris émincés. Ajoutez la viande, salez, poivrez, sucrez, et parsemez de paprika.

Rajoutez au bout de 5 minutes le concentré de tomates dilué dans le vin blanc.

Faites mijoter 10 min, puis arrosez avec la crème et la moutarde.

Remuez pendant quelques minutes et servez.

JE REPERE LES LOGOS

RECETTE DU CHEF
BIO
PLAT VEGE
A LA COUPE

JE COMPREND LES COULEURS

PRODUIT LAITIER
LEGUMES ou FRUIT
PLAT PROTIDIQUES
DESSERT