

RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

Du 26 MAI au 20 JUIN

	Du 26 au 30 MAI	Du 02 au 06 JUIN	Du 09 au 13 JUIN	Du 16 au 20 JUIN
LUNDI	Carottes râpées  Couscous d'agneau Semoule et légumes Camembert  Compote de pomme	Salade verte  Blanquette de veau Riz  Cantal  Raisin	 Lundi de PENTECOTE	Carottes râpées  Sauté de boeuf Tortis St Môret  Barre glacée
MARDI	Salade verte  Poulet rôti Frites Vache qui rit  Glace bâtonnet	Carottes râpées  Tortellini ricotta épinards  Petit suisse Tarte au citron 	Pizza au Fromage Filet de colin meunière Jardinière de légumes  Yaourt nature sucré  Fruit 	Saucisson à l'ail Paëlla de poisson Riz  Edam  Fruit 
MERCREDI	Salade de lentilles  Quiche de tomate et chèvre Petit suisse  Fruit  	Salade de tomates  Hachis parmentier Chanteneige  Fruit 	Melon  Tajine d'agneau Semoule  St Nectaire  Sorbet	Salade de pomme de terre et thon Brochette de dinde Champignons poêlés  Yaourt Fruit 
JEUDI		Melon  Ragoût de porc Gratin d'aubergines  Bleu  Flanby	Soupe de courgettes froide  Lasagnes à la bolognaise Gouda  Fruit  	Taboulé Tomates farcies  végétariennes Bûche de chèvre   Ile flottante
VENDREDI		Salade de pois chiches Pavé de saumon citron Haricots beurre  Fromage blanc  Fruit	Salade verte  Croque-fromage Haricots verts sautés  Brie  Gauffre	Gaspacho  Brandade de morue Petit suisse  Eclair au chocolat

*LE MENU PEUT ÊTRE AMENÉ À SUBIR DES MODIFICATIONS

RECETTE DU



CHEF!

Pour 4 personnes :

Lasagne à la bolognaise

- 1/2 litre de sauce bolognaise
- 1/2 litre de sauce béchamel
- 9 feuilles de pâte à lasagne
- 150 g d'emmental râpé
- 50 g de beurre
- 300g de viande hachée
- Poivre du moulin
- Sel
- 1/2 carottes

Préparation :

1. Faites dorer les oignons et les carottes préalablement coupés, dans de l'huile chaude. Une fois bien colorés, incorporez la viande hachée et laissez-la cuire.
2. Ajoutez ensuite le coulis de tomates, mélangez bien et laissez mijoter à feu doux.
3. Pendant ce temps, préparez la béchamel :
4. Faites fondre le beurre dans une casserole. Incorporez la farine en remuant pour obtenir un mélange homogène.
5. Ajoutez progressivement le lait tout en continuant à remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe et devienne lisse. Assaisonnez.
6. alternez les couches de pâtes, de viande et de béchamel. Répétez l'opération sur deux ou trois niveaux.
7. Terminez par une couche de béchamel sur les pâtes, puis parsemez d'emmental râpé.
8. Enfournez à 200°C pendant 35 à 40 minutes.

Bon appétit !

JE REPERE LES LOGOS



PLAT VEGE



A LA COUPE

JE COMPREND LES COULEURS

PRODUIT LAITIER

LEGUMES ou FRUIT

PLAT PROTIDIQUES

DESSERT

BIO



