

# RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

Du 02 au 27 février 2026

	Du 02 au 06 février	Du 09 au 13 février	Du 16 au 20 février	Du 23 au 27 février
LUNDI	<b>Taboule</b> <b>Cœur de merlu</b> <b>Tombée de poireaux</b>  <b>fromage blanc</b>  <b>crème marrons</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Poulet basquaise</b>  <b>Frites</b>  <b>Chanteneige</b>  <b>Crème au chocolat</b>	<b>Salade chou blanc</b> <b>pommes et raisins secs</b> <b>Saucisse</b>  <b>et Petits pois</b>  <b>St Moret</b>  <b>Compote</b>	<b>Fonds d'artichauts</b> <b>vinaigrette</b> <b>Saumon au lait de coco</b> <b>riz</b>  <b>Fromage blanc &amp; Fruit</b> 
MARDI	<b>Pois chiches en salade</b> <b>Omelette au fromage</b> <b>Haricots verts</b>  <b>Petit suisse</b>  <b>Crêpes</b> 	<b>Sardines à l'huile</b> <b>Rôti de Porc</b>  <b>Poêlée de brocolis</b>  <b>Fromage blanc sucré</b>  <b>Fruit</b>	<b>Nems</b> <b>Soupe de ramen</b> <b>au poulet</b>  <b>Cube de tofu</b> <b>beignet pomme</b> 	<b>Carottes râpées</b> <b>Pâtes à la</b>  <b>carbonara</b>  <b>cantal</b>  <b>compote</b>
MERCREDI	<b>Velouté de potiron</b>  <b>Veau marengo</b>  <b>Carottes et pommes de terre sautées</b>  <b>Samos &amp; fruit</b>	<b>Salade de concombres</b> <b>Filet de colin sauce</b> <b>provençale et poireaux</b> <b>Vache qui rit</b>  <b>Crème caramel</b>	<b>Salade verte</b> <b>Rôti boeuf &amp; purée</b>  <b>pomme de terre</b>  <b>tomme des pyrénées</b>  <b>fruit de saison</b> 	<b>Salade de betteraves</b> <b>Blanquette de veau</b>  <b>julienne de légumes</b> <b>Bleu d'Auvergne</b>  <b>Fruit de saison</b> 
JEUDI	<b>Chou-fleur vinaigrette</b> <b>Mafé de poulet</b>  <b>sénégalais</b> <b>ebly</b> <b>Yaourt</b>  <b>Fruit</b> 	<b>Salade verte</b> <b>Chili végétarien (riz, haricots rouges)</b> <b>Camembert</b>   <b>Gauffre</b> 	<b>Champignon et yaourt à la grecque</b> <b>tortellini aux légumes</b>  <b>du soleil</b> <b>St Nectaire</b>   <b>Fruit</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Dhal de lentilles</b> <b>corail</b> <b>Emmental</b>  <b>Flan pâtissier</b>
VENDREDI	<b>friand fromage</b> <b>Fricandeau</b>  <b>Pois cassés</b>  <b>Brie</b>   <b>Compote de pommes</b> 	<b>poireaux vinaigrette</b> <b>Lasagnes à la bolognaise</b>  <b>Yaourt</b>  <b>Compote de pommes</b>	<b>Velouté de courge</b>  <b>Filet de lieu meunière</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Fromage blanc</b>  <b>Mousse au chocolat</b>	<b>pizza</b> <b>Sauté de sot l'y laisse</b>  <b>pomme de terre écrasée</b>  <b>Yaourt</b>  <b>fruit de saison</b> 

\*LE MENU PEUT ÊTRE AMENÉ À SUBIR DES MODIFICATIONS



## RECETTE DU



**CHEF!**

Pour 4 personnes:

- 1 poulet d'environ 1,2 à 1,4 kg, découpé
- 3 c. à soupe de pâte d'arachide nature
- 2 oignons moyens
- 2 tomates ou 200 g de tomates concassées
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 patate douce moyenne (ou 2 pommes de terre)
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel, poivre
- 1 piment (facultatif)

Préparation:

1. Faire dorer le poulet dans l'huile, réserver.
2. Faire revenir les oignons, ajouter ail et tomates, laisser compoter.
3. Ajouter la pâte d'arachide délayée dans un peu d'eau chaude.
4. Remettre le poulet, assaisonner, couvrir d'eau et mijoter 30 min.
5. Ajouter les légumes et cuire encore 20-25 min, jusqu'à sauce bien liée.

**Bon appétit !**

## JE REPERE LES LOGOS



## JE COMPREND LES COULEURS

- PRODUIT LAITIER
- LEGUMES ou FRUIT
- PLAT PROTIDIQUES
- DESSERT