

RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

Du 01 au 25 septembre 2026

	Du 01 au 04 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre
LUNDI		Salade verte Araignée de porc Lentilles Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Boulettes de bœuf sauce tomate et pâtes Yaourt Fruit de saison	Salade de tomates, mozzarella, basilic Brandade de morue Crème dessert vanille Fruit
MARDI	Taboule Pâtes à la bolognaise Camembert Fruit de saison	Gaspacho Poulet rôti Frites Emmental Compote de pommes	Œuf mimosa Couscous de légumes et pois chiches Brie Moelleux mangue coco	Salade concombre Rôti de porc Haricots verts poêlés Cantal Tarte aux pommes
MERCREDI	Melon Chili végétarien Saint Paulin Fruits au sirop	Salade piémontaise Rôti de boeuf Tomates à la provençale Chanteneige Fruit	Salade de melon, féta Veau Marengo Purée Crécy Cantal Compote	Toasts au houmous et salade verte Risotto de poulet Yaourt Fruit
JEUDI	Feuilleté au fromage Fish and chips Haricots verts sautés Petit suisse Fruit	Salade tomate, maïs Tortellini ,epinard, crème ricotta, champignons Petit suisse Cône fraise	Salade de riz, surimi Nuggets de poulet Poêlée méditerranéenne Fromage blanc Fruit	Taboule Quiche chèvre tomate Tombée de poireaux St Nectaire Compote
VENDREDI	Salade de tomate Parmentie de canard Rondelet Pirulo	Salade de haricots verts Colin pesto rosso Riz Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Filésime de colin sauce hollandaise & Ebly Vache qui rit Mousse chocolat	Salade de pomme de terre et sardine Tajine de veau Carottes au cumin Brie Fruit de saison

*LE MENU PEUT ÊTRE AMENÉ À SUBIR DES MODIFICATIONS



RECETTE DU



CHEF!

Pour 4 Personnes:

Ingrédients:

600 g d'araignée de porc
250 g de lentilles vertes
1 oignon
2 carottes
75 cl de bouillon de volaille ou
de légumes
2 c. à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
Thym, sel, poivre, persil

Préparation:

1-Émincez l'oignon et coupez les
carottes en dés. Faites-les
revenir 5 minutes dans une
casserole avec un peu d'huile.
2-Ajoutez les lentilles, le thym
et le bouillon. Laissez cuire à feu
doux 25 à 30 minutes, jusqu'à ce
que les lentilles soient tendres.
3-faites chauffer l'huile et le
beurre dans une poêle. Faites
cuire l'araignée de porc 2 à 3
minutes de chaque côté, puis
salez et poivrez.
4-Servez la viande avec les
lentilles bien chaudes et
parsemez de persil si vous le
souhaitez.
Bon appétit !

JE REPERE LES LOGOS



JE COMPREND LES COULEURS

PRODUIT LAITIER

LEGUMES ou FRUIT

PLAT PROTIDIQUES

DESSERT