RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

Du 01 au 26 JUILLET 2024

	Du 01 AU 05 JUILLET	Du 08 AU 12 JUILLET	Du 15 AU 19 JUILLET	Du 22 AU 26 JUILLET
LUNDI	Salade de haricots verts Canard aux olives Écrasé de pomme de terre Cantal IGP & Compote	Pizza Sauté de veau Ratatouille Petit suisse Fruit de saison	Melon Brochette de porc Frites Vache qui rit Glace	Concombre à la grecque Cuisse de poulet Petit pois Fromage blanc Coulis de fruit rouge
MARDI	Salade de riz Filet de hoki pané Flan de courgette Yaourt Fruit de saison	Salade de tomates Poulet au curry Semoule Camembert Sorbet	Feuillete au fromage Sauté d'agneau Haricots verts Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Saucisses grillées Haricots blancs à la tomate Bleu Fruit de saison
MERCREDI	Melon Sauté de dinde Farfalles Chanteneige Glace	Salade de pates Filet de colin Tomate provençales Yaourt Fruit de saison	Salade verte Gnocchi a la carbonara Flanby Biscuit	Taboule Bifteck Chou-fleur en persillade Samos Fruit de saison
JEUDI	Taboulé Omelette au fromage Aubergines à la catalane Emmental Fruit de saison	Soupe de concombre froide Tagliatelles bolo vege Chanteneige Fruit de saison	Salade de tomates Ragout de fruits de mer Riz créole Brie Donuts	Gaspacho Filet de lieu meunière Gratin de macaronis Buche de chèvre Sorbet
VENDREDI	Salade médina Curry de poulet Riz thaï Cheddar Patisserie & Ananas	Salade verte, toast d'houmous Œufs durs à la Florentine Emmental Clafoutis abricot	Salade de lentilles Quiche tomate et fromage de chèvre Yaourt Fruit de saison	Oeufs durs Salade de riz et pois chiches,sauce tomate Cantal IGP Fruit de saison

*LE MENU PEUT ÊTRE AMENÉ À SUBIR DES MODIFICATIONS

RECETTE DU CHEF!

Pour 4 personnes:

- 400g de sauté de poulet
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- 2 oignons
- 1 gingembre
- Curry
- 300g de lait de coco
- 200g de champignons de paris

1. Faire dorer les oignons dans de l'huile d'olive à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soit transparents.
2. Ajouter la moitié du curry, puis faites dorer le poulet en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.
3. Baisser le feu, et ajouter le gimgembre, puis couvrir de lait de coco, ajouter le reste du curry, et les copeaux de coco, et les champignons.
4. Laisser mijoter environ 30 mn

JE REPERE LES LOGOS

RECETTE DU CHEF

PLAT VEGE

BIO

A LA COUPE

JE COMPREND LES COULEURS

PRODUIT LAITIER

LEGUMES ou FRUIT

PLAT PROTIDIQUES

DESSERT