

RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

Du 02 AU 27 SEPTEMBRE 2024

	Du 2 AU 6 SEPTEMBRE	Du 9 AU 13 SEPTEMBRE	Du 16 AU 20 SEPTEMBRE	Du 23 AU 27 SEPTEMBRE
LUNDI	Taboulé Rôti de boeuf Ratatouille Camembert Fruit de saison	Salade verte Saucisse grillée Lentilles Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Boulettes de bœuf sauce tomate & Spaghetti Yaourt aux fruits Fruit de saison	Salade de tomates, mozzarella, basilic Brandade de morue Mousse chocolat Fruit de saison
MARDI	Salade de concombre Parmentier de canard Fromage blanc Crème de marrons	Gaspacho Biftek Frites Emmental Compote de pommes	Œuf mimosa Couscous de légumes et pois chiches Brie Salade de fruits	Salade verte, maïs Rôti de porc Haricots verts poêlés Cantal Grillé aux pommes
MERCREDI	Melon Chili végétarien Saint Paulin Fruits au sirop	Salade piémontaise Filet de colin sauce citron Tomates à la provençale Chanteneige Fruit	Salade de melon, féta Veau Marengo Purée Crécy Cantal Compote	Taboulé Tajine d'agneau Carottes au cumin Brie Fruit de saison
JEUDI	Feuilleté au fromage Filet de merlu façon meunière Haricots verts sautés Petit suisse Fruit de saison	Salade tomate/maïs/olives Croustillant cheddar Poêlée de champignons Petit suisse Sorbet	Salade de riz Aiguillettes de poulet Poêlée méditerranéenne Fromage blanc Fruit	Salade pommes de terre et sardine Quiche chèvre tomate Salade verte Vache qui rit Compote
VENDREDI	Salade de tomates, olives Escalope de dinde normande & Spaghetti Vache qui rit Bâtonnet glacé	Salade de haricots verts* Seiche à la Sétoise Riz Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Cœur de merlu sauce hollandaise Ebly Bleu d'Auvergne Flanby	Toasts au houmous et salade verte Risotto aux champignons Yaourt Fruit de saison

RECETTE DU



CHEF!

Pour 4 personnes:

Pour la confection des boulettes :

- 350 g de viande de bœuf hachée
- 150 g de porc haché
- 150 g de pain rassis
- 80 g de parmesan
- 2 œufs
- 500 ml de lait
- 1 poignée de persil/1 gousse d'ail
- Chapelure & Sel/Poivre

Pour la sauce :

- 700 g de coulis de tomates
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- Une poignée de feuilles de basilic

faire tremper votre pain rassis dans du lait pendant 10 minutes.

dans un récipient, mélangez la viande, l'œuf, le sel, le poivre et le persil haché. Une fois le pain ramolli, incorporez-le à la viande et mélangez bien. Si trop liquide, ajoutez un peu de chapelure.

Appliquez un peu d'huile d'olive sur vos mains et prélevez une portion du mélange pour former chaque boulette. Faites revenir les boulettes dans de l'huile d'olive.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y frire l'ail. Retirez-le. Ajoutez le coulis de tomate.

Assaisonnez avec du sel et du poivre, laissez mijoter pendant 20 minutes. Plongez les boulettes de viande dans la sauce et laissez mijoter encore 30 min. Ajoutez un peu de parmesan et de basilic frais.

JE REPERE LES LOGOS



JE COMPREND LES COULEURS

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