

RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGNAC

Du 31 au 25 AVRIL 2025

RECETTE DU

CHEF!



Pour 4 personnes :

- Bœuf Stroganoff**
- 400 g de bœuf à mijoter
 - 100 g de champignons de Paris
 - 1 oignon
 - 1 petit pot de crème fraîche épaisse
 - 5 cl de vin blanc
 - 30 g de beurre
 - 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
 - 1 pincée de sucre
 - 1 cuillère à café de moutarde
 - Paprika
 - Sel, poivre

Préparation :

1. Coupez la viande en fines lamelles.
2. Faites chauffer le beurre à feu vif dans une poêle. Ajoutez l'oignon haché et les champignons émincés, puis faites-les revenir.
3. Ajoutez la viande, salez, poivrez, sucrez et saupoudrez de paprika.
4. Au bout de 5 minutes, incorporez le concentré de tomate dilué dans le vin blanc.
5. Laissez mijoter pendant 10 minutes.
6. Ajoutez ensuite la crème fraîche et la moutarde, puis mélangez bien pendant quelques minutes.
7. Servez aussitôt.

Bon appétit !

JE REPERE LES LOGOS



JE COMPREND LES COULEURS

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

LUNDI

Du 31 au 04 AVRIL

Carottes râpées
Spaghetti à la carbonara
Camembert
Compote

Du 07 au 11 AVRIL

Lentilles en salade
Navarin d'agneau Et ses légumes printaniers
Brie
Fruit de saison

Du 14 au 18 AVRIL

Salade de chou-fleur
Croque-monsieur
Yaourt
Salade de fruits

Du 21 au 25 AVRIL



MARDI

Salade verte
Bœuf stroganoff
Frites
Bûche de chèvre
Crème vanille

Salade de tomates
Rôti de porc aux échalotes et Petits pois
Petit suisse
Cake maison

Œuf mimosa

Pâtes façon bolo végétarienne
St Nectaire
Fruit

Pizza margarita

Omelette aux champignons
Haricots verts
Yaourt
Fruit de saison

MERCREDI

Champignons à la grecque
Chili végétarien
Fromage blanc
Fruit de saison

Radis beurre
Brandade de morue
Samos
Compote de pommes

Salade verte
Parmentier de boudin aux pommes
Chanteneige
Fruit de saison

Salade verte
Filet de colin meunière
Riz à la tomate
Edam
Flanby

JEUDI

Friand au fromage
Sauté de dinde aux champignons
Haricots verts poêlés
Emmental
Fuit

Salade de pâtes
Œufs pochés
Epinards au kiri
Gouda
Fruit

Salade de thon et maïs
Steak haché
Haricots plats d'Espagne
Vache qui rit
Crêpe

Gaspacho
Sauté de veau aux olives
Gratin dauphinois
Fromage blanc
Tartelette aux fruits

VENDREDI

Salade verte et tielle
Linguines aux supions
Yaourt à boire
Churros

Céleri rémoulade
Seiche à la rouille
Riz créole
Fromage blanc
Crème de marrons

Salade coleslaw
Filet de lieu sauce blanche et Blé dur
Cantal
Mousse au chocolat

Sardine à l'huile
Cuisse de poulet rôtie
Tian de légumes
Bleu
Fruit