

Semaine du 28 janvier au 1er février 2019

Les légumenbuls

Lundi

Velouté de légumes

Francfort*

Pommes noisettes

Gruyère

Entremet chocolat

Mardi

Œuf mayonnaise

Fricadelles
sauce échalote

Riz Pilaf

Fromage blanc

Clémentines

Le goulash, ragoût de bœuf considéré aujourd'hui comme le plat national Hongrois,

était à l'origine une soupe dont la recette était très répandue en Europe centrale chez les éleveurs de boeufs qui se déplaçaient en emportant ce plat facile à réchauffer. Son nom vient d'ailleurs du hongrois *gulyás* qui signifie bouvier. Jusqu'au milieu du 19ème siècle on considérait le goulasch comme un plat paysan puis sa consommation a gagné toutes les couches de la société hongroise et toute l'Europe.

Le paprika qui donne au goulash sa couleur rouge est caractéristique de ce plat. On l'obtient à partir de piment doux séché et moulu.

Jeudi

Saucisson sec*

Omelette au fromage

Ratatouille

Petit suisse

Fruit de saison

Vendredi

Pizza s/p

Carbonara au saumon

Vache qui rit

Crêpe sauce chocolat



Ben oui
C'est trop bon
Le goulash !!



Confor'Table



Institut Paul Ricoeur Primaires

* à base de porc