

Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Les légumenbuls

Lundi

Harengs pomme à l'huile
Saucisson à l'ail*
Chou-fleur vinaigrette

Hachis Parmentier
Filet de lieu sauce Mouclade
Salade verte
Petits pois

Fromage
Laitage

Compote Goût Biscuit
Craisillon abricots

Mardi

Taboulé
Salade Chinoise
Œufs mayonnaise

Cuisse de poulet au citron
Brochette de poisson
Riz Pilaf
Haricots verts

Fromage
Laitage

Fruit de saison
Crème onctueuse vanille

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.

Ben oui
C'est trop bon
Le goulash !!



Jeudi

Carottes au Cumin
Salade fromagère
Saucisson sec*

Boulettes d'agneau
à l'Orientale
Panaché de poisson
Semaule / Ratatouille

Fromage
Laitage

Fruit de saison
Liégeois vanille

Vendredi

Betterave
Pomelos
Terrine de Campagne*

Sauté de dinde au Paprika
Carbonara au saumon
Epinards à la tomate
Spaghetti

Fromage
Laitage

Compote tous fruits
Crêpe sauce chocolat



Institut Paul Ricoeur Collège / Lycée



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc