

Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Les légumenbuls

Lundi

Velouté de légumes *m*
Saucisson à l'ail*
Chou-fleur vinaigrette

Hachis Parmentier *m*
Filet de lieu sauce Mouclade
Salade verte *m*
Petits pois

Fromage
Laitage *m*

Compote Goût Biscuit *m*
Craisillon abricots
Entremet chocolat

Mardi

Crêpe aux champignons
Salade Chinoise
Œufs mayonnaise *m*

Cuisse de poulet au citron *m*
Brochette de poisson
Riz Pilaf *m*
carottes

Fromage
Laitage *m*

Fruit de saison *m*
Ananas au sirop
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
Velouté patiron *m*
Saucisson sec*

Boulettes d'agneau *m*
à l'Orientale
Panaché de poisson

Semoule *m*
Ratatouille

Fromage
Laitage *m*

Pomme *m*
Liégeois vanille
Cuetsches au sirop

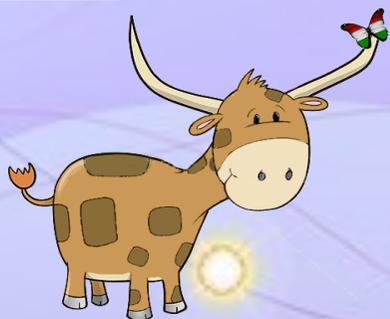
Vendredi

Pizza s/p
Pomelos
Ferrine de Campagne* *m*

Carbonara au saumon *m*
Epinards à la tomate
Riz *m*

Fromage *m*
Laitage

Compote tous fruits
Crêpe sauce chocolat
Novely caramel *m*



Institut Paul Ricœur Primaires/ Maternelles



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc