

Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Les légumenbuls

Lundi

Velouté tomates
Saucisson à l'ail*
Chou-fleur vinaigrette

Hachis Parmentier
Filet de lieu sauce Mouclade
Salade verte
Petits pois

Fromage ou laitage

Compote Goût Biscuit
Crisillon abricots
Entremet chocolat

Mardi

Pâté*
Carottes
Œufs mayonnaise

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

Fromage ou laitage

Fruit de saison
Crème onctueuse vanille
Ananas au sirop

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
Betterave
Saucisson sec*

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

Fromage ou laitage

Fruit de saison
Liégeois vanille
Cuetsches au sirop

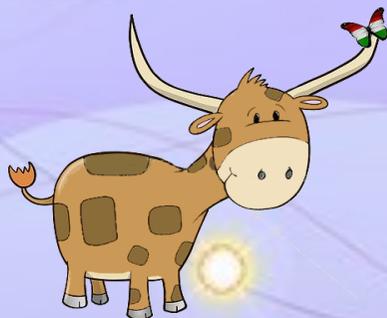
Vendredi

Macédoine
Concombre
Ferrine de Campagne*

Colin Meunière
Epinards à la tomate
Spaghetti

Fromage ou laitage

Compote tous fruits
Crêpe sauce chocolat
Novely caramél



Institut Paul Ricoeur Collège / Lycée



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc