

# Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

## Les légumenbuls

### Lundi

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

Francfort\* **m**  
Filet de lieu sauce Mouclade  
Pommes noisettes **m**  
Salade verte

Yaourt aromatisé  
Gruyère **m**

Compote Goût Biscuit  
Croisillon abricots  
Entremet chocolat **m**

### Mardi

Crêpe aux champignons **m**  
Potage  
Œufs mayonnaise

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

Fromage à la coupe  
Fromage blanc **m**

Banane **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\*

Rôti de porc au jus\* **m**  
Panaché de poisson **m**  
Pommes sautées **m**  
Ratatouille

Petit Suisse  
Gouda **m**

Orange **m**  
Liégeois vanille  
Quetsches au sirop

### Vendredi

Pizza s/p  
Potage **m**  
Ferrine de Campagne\*

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

Yaourt sucré  
Vache qui Rit **m**

Compote tous fruits  
Crêpe sauce chocolat **m**  
Novely caramél



Institut Paul Ricoeur Primaires/ Maternelles



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

\* à base de porc S/P : sans porc