

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Les légumenbuls

Lundi

Saucisson à l'ail* m
Velouté de légumes

Francfort* m
Filet de lieu sauce Mouclade m
Pommes noisettes m
Petits pois m

Yaourt aromatisé
Gruyère m

Compote Goût Biscuit
Entremet chocolat m

Mardi

Végétarien

Potage
Pizza s/p m
Concombre

Galette Riz Colombo m
Salade verte m
Epinards à la tomate m

Fromage fondu m

Crêpe au chocolat m
Fruit de saison m

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

Velouté de Potiron m
Saucisson sec*

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

Fromage à la coupe
Petit suisse m

Kiwi
Liégeois vanille m

Vendredi

Pizza s/p m
Potage

Colin Meunière
Carbonara de saumon m
Riz
Haricots plats m

Fromage à la coupe
Yaourt sucré m

Novely caramel
Crêpe sauce chocolat m



Institut Paul Ricoeur Primaires Maternelles



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien