

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Les légumenbuls

Lundi

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

Hachis Parmentier
Filet de lieu sauce Maclade
Salade verte | Petits pois

Yaourt aromatisé
Gruyère

Compote Goût Biscuit
Entremet chocolat
Craisillon abricots

Mardi

Végétarien 

Potage
Pizza s/p

Galette Riz Colomba
Salade verte | Tortis
Epinards à la tomate

Fromage blanc sucré
Fromage fondu

Crêpe au chocolat
Fruit de saison

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
Saucisson sec*
Carottes au Cumin

Boulettes d'agneau à l'Orientale 
Panaché de poisson
Semoule | Ratatouille

Gouda
Petit suisse

Kiwi 
Liégeois vanille

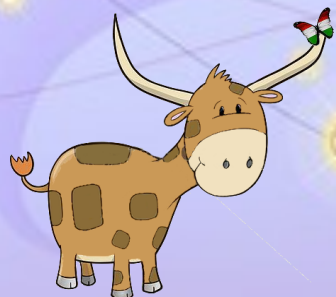
Vendredi

Terrine de Campagne*
Potage

Carbonara de saumon
Spaghettis
Haricots plats

Yaourt sucré | Vache qui Rit

Novely caramel
Crêpe sauce chocolat
Compote tous fruits



Institut Paul Ricoeur Collège/Lycée



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien