

Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Les légumenbuls

Lundi

Saucisson à l'ail*
Chou-fleur vinaigrette

Omelette au fromage
Pennes

Gruyère

Crisillon abricots

Mardi

Salade Chinoise

Cuisse de poulet au citron
Haricots verts

Fromage à la coupe

pomme

Ben oui
C'est trop
bon
Le goulash !!

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.



Jeudi

Carottes au Cumin
Saucisson sec*

Rôti de porc au jus*
Panaché de poisson
Semoule

Petit suisse

Liégeois vanille

Vendredi

Pomelos
Terrine de Campagne*

Colin Meunière
Spaghetti

Fromage à la coupe

Novely caramel



Ecole Notre Dame



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc