

# Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Les légumenbuls

## Lundi

Saucisson à l'ail\*  
Chou-fleur vinaigrette

Francfort\*  
Filet de lieu sauce Mouclade

Pommes noisettes

Gruyère

Croisillon abricots

## Mardi

Oeuf mayonnaise

Fricadelles sauce échalotes  
Haricots verts

Fromage blanc

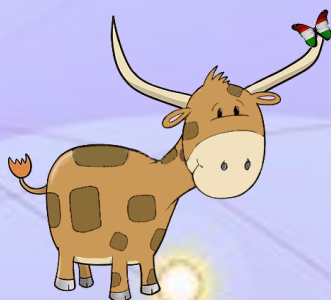
Fruit de saison

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 !!



# Ecole Notre Dame



## Jeudi

Animation  
Cirque



## Vendredi

Pizza s/p

Colin Meunière  
Spaghetti

Fromage à la coupe

Crêpe sauce chocolat



Produit de l'Agriculture  
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

\* à base de porc S/P : sans porc