

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Les légumenbuls

Lundi

Saucisson à l'ail*
Chou-fleur vinaigrette

Francfort*
Omelette fromage
Pommes noisettes

Gruyère

Entremet chocolat

Mardi

Oeuf mayonnaise

Cuisse de poulet au citron

Haricots verts

Fromage blanc

Ananas au sirop

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*

Boulettes d'agneau
à l'Orientale
Semoule

Fromage à la coupe

Kiwi

Vendredi

Pizza s/p

Ferrine de Campagne*

Colin Meunière
Spaghetti

Yaourt sucré

Novely caramel individuel



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien