

Semaine du 28 janvier au 1er février 2019

Les légumenbuls

Lundi

Velouté de légumes

Francfort*

Pommes noisettes

Entremet chocolat

Mardi

Œuf mayonnaise

Cuisse de poulet
au citron

Carottes

Crème

Onctueuse vanille

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

Boulettes d'agneau
à l'Orientale
Semoule

Petit suisse

Banane

Vendredi

Carbonara au saumon
Pennes

Yaourt sucré

Compote tous fruits



Ben oui
C'est trop bon
Le goulash !!



Confor'Table



Ecole St Marcel

* à base de porc