

Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Les légumenbuls

Lundi

Hachis Parmentier
Salade verte

Yaourt aromatisé

Compote Goût Biscuit

Mardi

Cuisse de poulet
au citron

Riz Pilaf

Haricots verts

Fromage blanc

Banane

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

Velouté de Potiron

Boulettes d'agneau
à l'Orientale

Pommes sautées

Clémentines

Vendredi

Carbonara au saumon
Spaghettis

Yaourt sucré

Crêpe
Sauce chocolat

Ecole Saint Marcel

Ben oui
C'est trop
bon
Le goulash !!



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc