

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Les légumenbuls

Lundi

Saucisson à l'ail*
Chou-fleur vinaigrette
Hachis Parmentier
Salade verte
Fromage à la coupe
Crisillon abricots

Mardi

Crêpe aux champignons
Oeuf mayonnaise
Cuisse de poulet au citron
Blé / Haricots verts
Fromage blanc
Crème onctueuse vanille

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 19^{ème} 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.

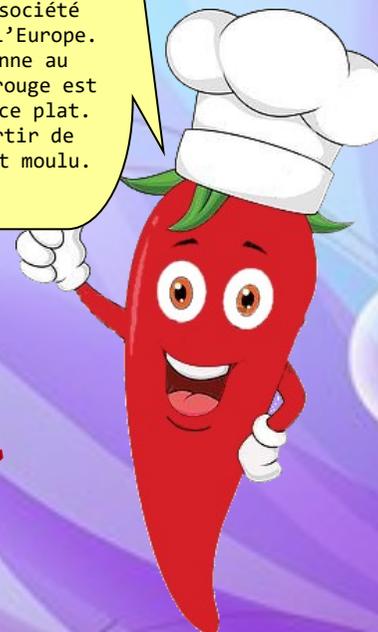


Jeudi

Carottes au Cumin
Saucisson sec*
Boulettes d'agneau
à l'Orientale
Semoule / Ratatouille
Petit suisse
Kiwi

Vendredi

Végétarien
Pizza s/p
Tarte à l'oignons
Salade verte
Epinards à la tomate
Fromage fondu
Crêpe au chocolat



Ecole Jeanne d'Arc



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien