Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Les légumenbuls

Confor'Table

Lundi

Saucisson à l'ail*

Hachis Parmentier
Salade verte

Gruyère

Croisillon abricots

Mardi

Œufs mayonnaise

Cuisse de poulet
Blé

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.

Ben oui
C'est trop
bon
Le goulash !!

Jeudi

Velouté de potiron

Rôti de porc au jus*
Panaché de poisson
Semoule /Ratatouille

Gouda

Liégeois vanille

Vendredi

Pizza s/p

Colin Meunière
Haricots plats

Yaourt sucré

Crêpe
Sauce chocolat

Ecole Sacrés Coeurs

Produit de l'Agriculture Biologique — Recette du Chef — Viande origine France — * à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc