

# Semaine du 28 janvier au 1er février 2019

Les légumenbuls

**Lundi**

Velouté de légumes

Steak haché sauce crème

Petits pois

Fromage à la coupe

Craisillon abricots

**Mardi**

Crêpe aux champignons

Cuisse de poulet

au citron

Carottes

Fromage blanc

Poire

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**

Saucisson sec \*

Boulettes d'agneau

à l'Orientale

Semoule

Gouda

Liégeois vanille

**Vendredi**

Pizza s/p

Carbonara au saumon

Pennes

Yaourt sucré

Crêpe sauce chocolat



Ben oui  
C'est trop bon  
Le goulash !!



Confor'Table



Ecole Sacrés Coeurs

\* à base de porc