

# Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Les légumenbuls

Lundi

Animation

La France et ses Châteaux



Ben oui  
C'est trop  
bon  
Le goulash !!

Mardi

Salade Chinoise  
Œuf mayonnaise *m*  
  
Cuisse de poulet  
Haricots verts  
  
Cantadou  
  
Croisillon abricots  
Crème onctueuse *m*  
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.



Equi'Libre  
Plaisir...et Santé

Jeudi

Carottes au Cumin *m*  
Velouté de potiron  
  
Rôti de porc au jus\*  
Pommes sautées  
  
Fromage à la coupe  
  
Liégeois vanille  
Cuetsches au sirop *m*

Vendredi

Allumettes au fromage *m*  
Crêpe aux champignons  
  
Panaché de poisson  
Brocolis  
  
Yaourt sucré  
  
Compote tous fruits *m*  
Clémentines



Ecole Blanche de Castille



Produit de l'Agriculture  
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

\* à base de porc S/P : sans porc

\* à base de porc