

Lundi

Soupe poireaux
pommes de terre

Steak haché
Frites | Brocolis

Petit Moulé

Fruit de saison



Mardi

Cervelas en salade*

Paupiette de veau
Sauce Choron
Blé à la tomate
Haricots verts

Fromage blanc

Marbré chocolat

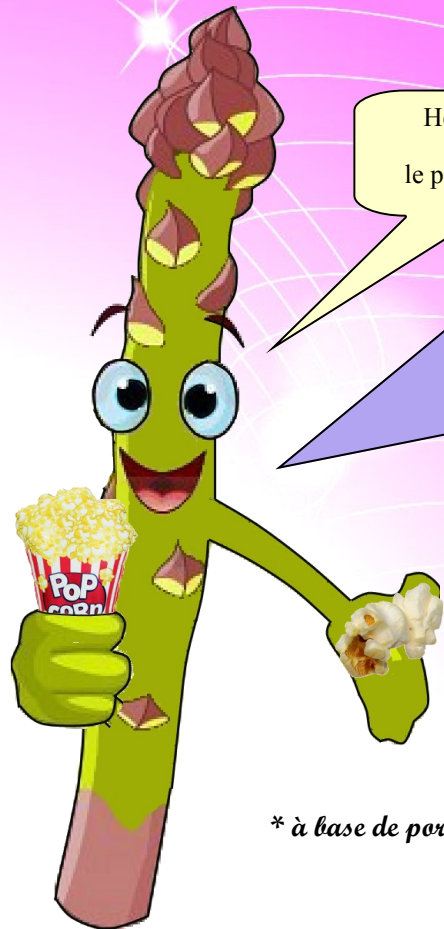


Confor'Table

Le maïs utilisé est obligatoirement du maïs à éclater. Son nom provient de « pop », qui veut dire « éclater » en anglais et « corn », qui signifie « maïs » en anglais américain.

Les légumenbuis

Ecole St François



Hey savez-vous pourquoi le pop corn éclate ?

Un grain de popcorn est composé d'eau et d'huile au centre, recouvert par une couche d'amidon, puis par la couche extérieure jaune plus dure. Sous l'effet de la chaleur, l'eau se transforme en vapeur appliquant ainsi une forte pression.

L'amidon devient mou et malléable. A 180 °C, la pression est trop forte et la surface extérieure se brise. C'est comme une petite explosion. La vapeur s'échappe rapidement projetant l'amidon dans différents sens. Mais en un clin d'oeil l'amidon se refroidit et redevient solide, avec cette fois la forme du popcorn que vous connaissez bien.

C'est drôle et en plus c'est bon !!!

* à base de porc

Jeudi

Salami*

Spaghetti Bolognaise

Vache qui rit

Compote pomme poire



Vendredi

Carottes râpées

Hoki Meunière

Purée

Poêlée de légumes

Fromage à la coupe

Entremet vanille

Semaine du 04 au 08 février 2019