

Lundi

Taboulé

*Steak haché
Sauce poivre
Brocolis*

Petit suisse aux fruits

Banane

Mardi

*Tomate au Basilic
Cervelas en salade**

*Wing's de poulet
Purée*

Fromage à la coupe

Marbré chocolat



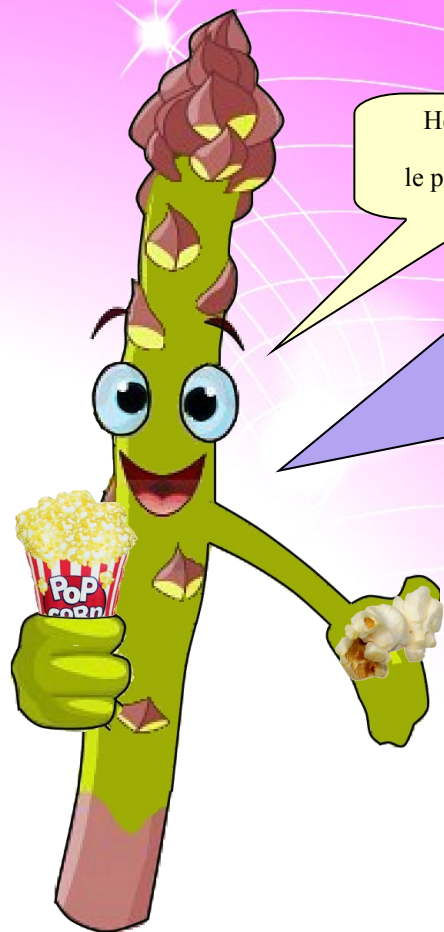
Confor'Table

Les légumenbuIs

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.

Semaine du 03 au 07 février 2020

Marie Noire Dame



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 !!!

Jeudi

Salami
Fonds d'artichauts
vinaigrette*

*Colin pané
Spaghetti*

Yaourt aux fruits

Brownies

Vendredi

Carottes râpées

*Omelette au fromage
Purée*

Carré frais

Fruit de saison



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc