

Lundi

Taboulé

Steak haché
Sauce poivre
Frites

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Mardi

Bio

Tomate au Basilic

Wing's de poulet
Purée

Fromage à la coupe

Marbré chocolat

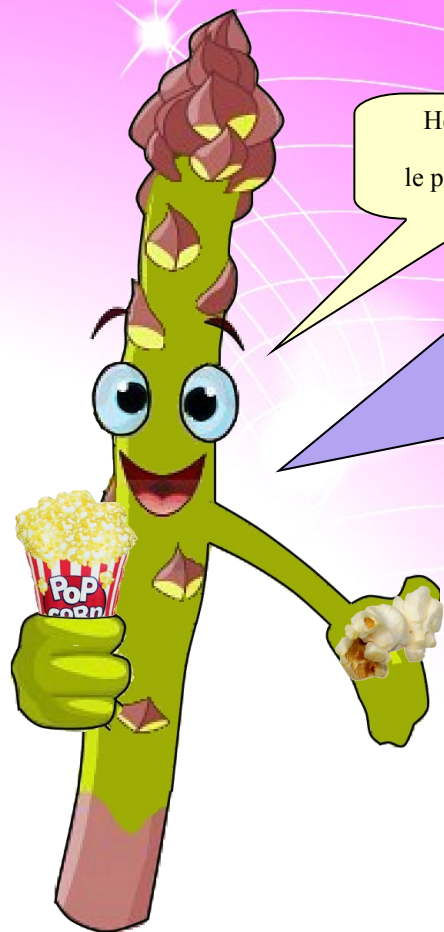


Confor'Table

Les légumenbuils

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 1er au 5 février 2021



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

Spaghetti Bolognaise
Colin pané

Vache qui Rit

Brownies

Marie Madeleine

Vendredi

Lentilles persillées

Hoki Meunière
Boullgour

Carré frais

Fruit de saison



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc