

Lundi

Taboulé

Steak haché
Sauce poivre
Frites

Petit suisse aux fruits

Banane

Mardi

Macédoine à la Russe

Wing's de poulet
Purée

Fromage à la coupe

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

Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

Marie, Marie, Marie

Jeudi

Salami*
Fonds d'artichauts
vinaigrette

Saucisse fumée*
Colin pané
Spaghetti

Vache qui Rit

Brownies

Vendredi

Lentilles persillées

Hoki Meunière
Poêlée de légumes

Carré frais

Orange

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 !!!



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien