

Lundi

Soupe de poireaux **m**
Pommes de terre
Betterave

Steak haché
Blé à la tomate

Petit Moulé

Clémentine
Compote tous fruits **m**

Mardi

Taboulé **m**
Cervelas en salade*

Paupiette de veau
Sauce Choron
Haricots verts

Fromage blanc

Clémentine **m**
Poire

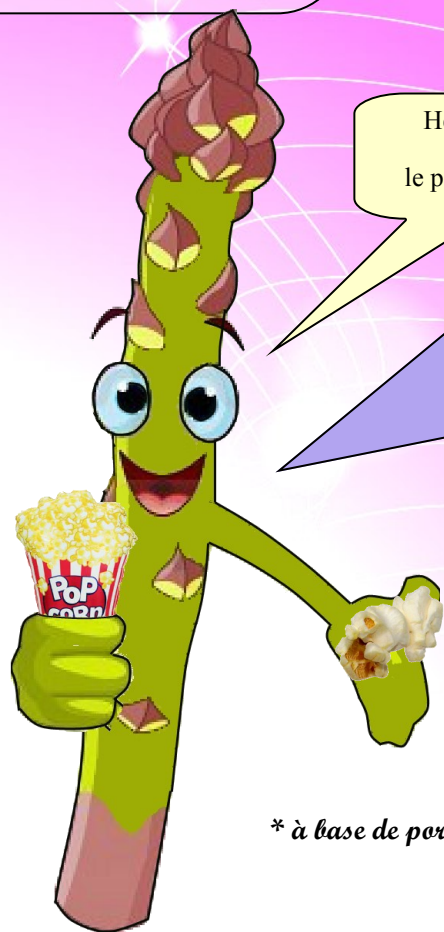


Confor'Table

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 légumenbuils

Boya Banana de Confor'Table



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

Jendredi

Carottes râpées **m**
Macédoine à la Russe

Quiche Lorraine
Salade verte

Yaourt aux fruits

Banane
Brownies **m**

Vendredi

Allumettes fromage **m**
Lentilles persillées

Paupiette de saumon
Poêlée de légumes

Fromage à la coupe

Kiwi **m**
Salade de fruits

Semaine du 04 au 08 février 2019