

Lundi

*Steak haché
Sauce poivre
Frites*



*Petit Suisse
aux fruits*

Clémentines

Mardi

Tomate au Basilic

*Wing's de poulet
Blé à la tomate*



*Compote
Pomme framboise*



Confor'Table

Les légumenbuls

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 01 au 05 février 2021

Ecole Saint Marcel



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

*Animation
Cirque*



Vendredi

*Haki Meunière
Boulgour*

Yaourt nature

Pomme



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc