

Lundi

Taboulé

Steak haché
Sauce poivre
Brocolis

Petit Moulé

Clémentine

Mardi

Tomate au Basilic

Wing's de poulet
Haricots verts

Chèvre

Compote
pomme framboise



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 légumenbuls

Les Légumes Cornus



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

Jeudi

Velouté de légumes

Spaghetti Bolognaise

Yaourt aux fruits

Brownies

Vendredi

Allumettes au fromage

Hoki Meunière
Purée

Fromage à la coupe

Pomme

Semaine du 04 au 08 février 2019