

Lundi

Taboulé *m*
Soupe de poireaux
pommes de terre
Chou rouge

Steak haché sauce poivre *m* 
Œufs à la tomate 
Pommes noisettes *m*
Brocolis

Fromage à la coupe
Petit suisse aux fruits *m*

Clémentines
Crêpe sauce chocolat
Poire caramel *m*

Mardi

Tomate au Basilic
Macédoine à la Russe
Potage *m*

Wing's de poulet *m* 
Tarte au thon
Blé à la tomate *m*
Salade verte

Fromage blanc *m*
Chèvre

Compote pomme framboise *m*
Pêches au sirop
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.

Institut Paul Ricoeur Primaires
Maternelles

Semaine du 1er au 05 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* *m* 
Velouté de légumes
Fonds d'artichauts vinaigrette 

Saucisse fumée* *m*
Colin pané
Spaghetti *m*
Haricots Coco à la tomate

Fromage à la coupe *m*
Vache qui Rit

Compote pomme poire 
Novely caramel
Brownies *m*

Vendredi

Animation
Cirque



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc