

## Lundi

Taboulé  
Radis beurre  
Chou rouge

Steak haché sauce poivre  
Paupiette de saumon  
Tortis | Brocolis

Fromage ou laitage

Fruit de saison  
Poire caramel  
Crêpe sauce chocolat



## Mardi

Tomate au Basilic  
Macédoine à la Russe  
Céleri rave

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

Fromage ou laitage

Compote pomme framboise  
Marbré chocolat  
Pêche au sirop



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.

Semaine du 1er au 5 février 2021

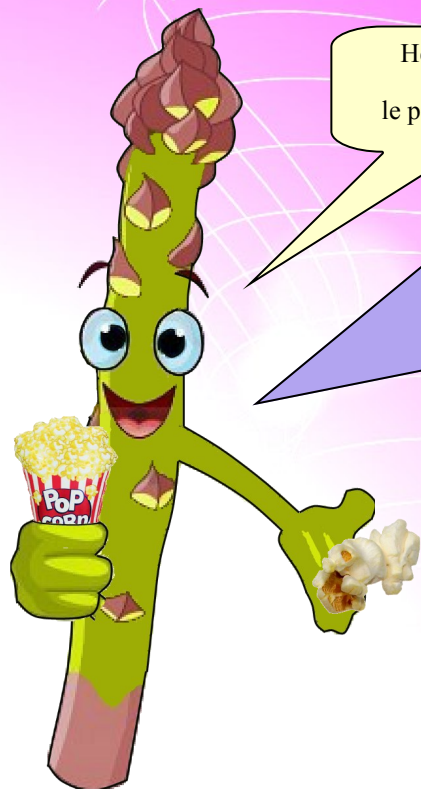
Institut Paul Bocuse Collège / lycée

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\*  
Potage

Fonds d'artichauts vinaigrette

Spaghetti Bolognaise  
Merlu au aromates  
Spaghetti  
Chou vert

Fromage ou laitage

Compote pomme poire  
Brownies  
Novely caramel



## Vendredi

Tomate  
Carottes  
Lentilles persillées

Hoki Meunière  
Purée  
Poêlée de légumes

Fromage ou laitage

Fruit de saison  
Entremet vanille  
Salade de fruits



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

\* à base de porc S/P : sans porc