

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