

*Lundi*

*Soupe poireaux  
Pommes de terre*

*Hachis Parmentier*   
*Salade verte*

*Petit suisse aux fruits*

*Orange*

*Mardi*

*Taboulé*

*Wing's de poulet*   
*Haricots verts*

*Fromage blanc*

*Marbré chocolat*



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 légumenbuis*



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*

*Animation*

*La tête dans les étoiles*



*Vendredi*

*Allumettes  
au fromage*

*Merlu aux aromates  
Purée*

*Fromage à la coupe*

*Entremet vanille*

*Semaine du 04 au 08 février 2019*