

Lundi

Taboulé
Soupe poireaux *m*
pommes de terre

Steak haché *m*
Galette volaille champignons
Frites / Brocolis *m*

Petit suisse aux fruits
Petit Moulé *m*

Fruit de saison
Crêpe sauce chocolat *m*

Mardi

Végétarien

Tomate
Taboulé
Potage *m*

Oufs durs Florentine *m*
Boulettes Tomate *m*
Mozzarella
Semoule / Brocolis *m*

Petit suisse aux fruits *m*

Fruit de saison *m*

Institut Paul Bocuse Primaires Maternelles



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.

Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

Jeudi

Salami* *m*
Velouté de légumes

Spaghetti Bolognaise *m*
Merlu aux aromates *m*
Spaghetti *m*
Haricots Coca à la tomate

Fromage à la coupe
Yaourt aux fruits *m*

Compote pomme poire
Brownies *m*

Vendredi

Allumettes au fromage *m*
Potage

Poisson pané *m*
Purée *m*
Salade verte *m*

Yaourt nature
Carré frais *m*

Clémentines *m*
Entremet vanille

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 !!!



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien