

Lundi

Taboulé
Soupe poireaux et Pdt.
Chou rouge

Steak haché sauce poivre
Œufs sauce tomate
Tortis / Brocolis

Petit suisse aux fruits
Petit Moulé

Fruit de saison
Compote



Mardi

Végétarien



Tomate
Taboulé
Potage

Œufs durs Florentine
Boulettes Tomate
Mozzarella
Semoule / Brocolis

Petit suisse aux fruits
Gruyère

Fruit de saison

Institut Paul Ricoeur Collège/Lycée



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*
Velouté de légumes
Fonds d'artichauts vinaigrette



Spaghetti Bolognaise
Colin pané
Spaghetti
Haricots Coco à la tomate

Fromage à la coupe
Vache qui Rit

Compote pomme poire
Brownies
Novely caramel



Vendredi

Allumettes au fromage
Potage
Lentilles persillées
Hoki Meunière
Boulgour
Poêlée de légumes

Yaourt sucré
Carré frais

Fruit de saison
Entremet vanille
Salade de fruits



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