

# Lundi

Taboulé  
Chou rouge



Steak haché  
Sauce poivre  
Frites | Brocolis



Petit suisse aux fruits



Crêpe sauce chocolat

# Mardi

Tomate au Basilic  
Macédoine à la Russe

Paupiette de veau  
sauce Choron  
Purée  
Haricots verts



Fromage à la coupe

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 légumenbuils

Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

Bob Jeanne d'Arc

# Jeudi

Végétarien

Taboulé

Boulettes  
Tomate Mozzarella  
Semoule | Brocolis

Petit suisse aux fruits

Poire caramel

# Vendredi

Lentilles persillées

Hoki Meunière  
Purée

Poêlée de légumes

Carré frais

Fruit de saison



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 !!!