Les légumenbuls

Ecole Jeanne d'Arc

Confor'Table

Lundi

Fermé

Mardi

Normandin de veau

Pommes vapeur

Carottes

Yaourt aux fruits

Crêpe au sucre

Jeudi

Velouté d'asperges

Petit salé*

Lentilles

Galette des Rois

Vendredi

Hoki Meunière

Coquillettes

Haricots beurre

Petit suisse fruits

Banane

On parle souvent d'un poisson cuisiné Meunière....

Mais savez vous d'où vient cette expression ?

L'appellation « **meunière** » fait référence au meunier (l'artisan fabriquant la farine de blé), car le poisson est enrobée de farine avant de passer à la cuisson.

Semaine du 2 au 6 janvier 2023

Produit de l'Agriculture Biologique | Recette du Chef | Viande origine France | * à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc

Les légumenbuls

Semaine du 9 au 13 Janvier 2023

Confor'Table

Lundi

Potage

Cordon Bleu
Tortis
Purée de carottes

Moelleux
au fromage blanc

Mardi

Colin Meunière
Pommes vapeur
Poêlée Méridionale

Fromage à la coupe

Mousse chocolat

Jeudi

Salami*

Tajine de boulettes
de bœuf
Semoule / Carottes

Gâteau aux prunes

Vendredi

Nuggets de poisson
Sauce Tartare
Pommes vapeur
Petits pois

Petit suisse nature

Compote Goût pomme
Madeleine

Ecole Jeanne d'Arc

On m'a dit qu'en cuisine, le mot « **florentine** » désignait un plat dans lequel les épinards venaient agrémenter l'aliment principal ?

C'est VRAI ????

Et même qu'on doit cette appellation à Catherine de Médicis (encore elle !), née à Florence en Italie, qui fut reine de France de 1547 à 1559. On dit qu'elle aimait tant les épinards qu'elle exigea que ses cuisiniers la suivent partout pour reproduire ses plats favoris.

Ben OUI
C'est pas
des salades !!

Produit de l'Agriculture Biologique | Recette du Chef | Viande origine France | * à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc

Les légumenbuls

Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

Confor'Table

Lundi

Betterave vinaigrette

Lasagne Bolognaise
Salade verte

Fruit de saison

L'histoire
du poulet Marengo...
Vous connaissez ?

Le poulet marengo est un plat traditionnel de la cuisine française, qui porterait ce nom grâce à Napoléon Bonaparte : au soir du 14 juin 1800, (victoire sur les autrichiens à Marengo), Napoléon souhaita manger et il n'y avait dans les réserves qu'un poulet, des écrevisses, des tomates, des œufs et un peu d'huile. L'empereur se régala et le plat fut baptisé poulet Marengo.
De nos jours la recette s'est simplifiée pour devenir un poulet sauté puis mijoté dans une sauce à la tomate et au vin blanc.

Jeudi

Potage

Tomates farcies s/p
Tortis

Crème dessert chocolat

Mardi

Galette Végétale
Pommes rissolées
Haricots verts

Petit suisse aux fruits

Gâteau de semoule

Ahrrrr!!!!!!!
Sauve qui peut !!!

Vendredi

Blanquette de poisson
Semoule
Courgettes sautées

Yaourt sucré

Pomme

Ecole Jeanne d'Arc

Produit de l'Agriculture Biologique | Recette du Chef | Viande origine France | * à base de porc S/P : sans porc | Végétarien

* à base de porc

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

Confor'Table

Les légumenbuls

Lundi

Saucisson à l'ail*

Hachis Parmentier
Salade verte

Croisillon abricots

Mardi

Cuisse de poulet
au citron
Riz Pilaf / Carottes Bio

Fromage blanc

Fruit de saison

Le goulash,
ragoût de bœuf considéré aujourd'hui comme le plat national Hongrois,
était à l'origine une soupe dont la recette était très répandue en Europe centrale chez les éleveurs de boeufs qui se déplaçaient en emportant ce plat facile à réchauffer. Son nom vient d'ailleurs du hongrois *gulyás* qui signifie bouvier. Jusqu'au milieu du 19ème siècle on considérait le goulasch comme un plat paysan puis sa consommation a gagné toutes les couches de la société hongroise et toute l'Europe. **Le paprika** qui donne au goulash sa couleur rouge est caractéristique de ce plat. On l'obtient à partir de piment doux séché et moulu.

Ben oui
C'est trop
bon
Le goulash !!

Jeudi

Velouté de Potiron

Boulettes d'agneau
à l'Orientale
Semoule / Ratatouille

Liégeois vanille

Vendredi

Colin Meunière
Riz
Epinards à la tomate

Vache qui Rit

Crème sauce chocolat

Ecole Jeanne d'Arc

Produit de l'Agriculture Biologique | Recette du Chef | Viande origine France | * à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc

Confor'Table

Ecole Jeanne d'Arc

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

Les légumenbuls

Lundi

Taboulé

Steak haché
Sauce poivre
Frites / Brocolis

Fruit de saison

Mardi

Wing's de poulet
Purée
Haricots verts

Fromage blanc

Marbré chocolat

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.

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

Velouté de légumes

Parmentier Végétal

Brownies

Vendredi

Hoki Meunière
Purée
Boulgour

Fromage à al coupe

Entremet vanille

Produit de l'Agriculture Biologique — Recette du Chef — Viande origine France — * à base de porc — S/P : sans porc — Végétarien

Les légumenbuls

Confor'Table

Ecole Jeanne d'Arc

Lundi

Œufs mayonnaise

Tortellinis Epinards
Coquillettes

Compote pêche

Mardi

Tartiflette*
Salade verte

Petit Moulé
ail et fines herbes

Crème dessert
chocolat

Jeudi

Potage de Potiron

Couscous
Semoule légumes

Cocktail de fruits

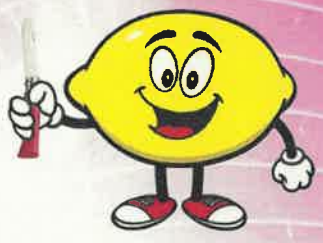
Vendredi

Médaillon de merlu
Julienne de légumes
Macaroni

Fromage blanc

Crumble aux fruits

Petite question :
Comment se fait-il qu'il y ai des couteaux à bout rond ???



Et tout le monde répond : pour ne pas que les enfants se blessent !
Faux ! D'abord, il n'y a que depuis très peu de temps que les enfants prennent place entière autour de la table, avant ils avaient leur propre table (mais sans couteaux)
La vraie raison est ailleurs, Le cardinal de Richelleu irrité que les gentilshommes se curent les dents à table avec leur couteau, demanda à son coutelier d'arrondir les bouts de ces ustensiles...

Et voilà !

NON mais, Yen a

Semaine du 06 au 10 Février 2023

Produit de l'Agriculture Biologique | Recette du Chef | Viande origine France | * à base de porc S/P : sans porc | Végétarien

Les légumenbuls

Confor'Table

Ecole jeanne d'arc

Semaine du 13 au 17 février 2013

Lundi

Salade Indienne

Jambon braisé*
au Miel
Coquillettes
Courgettes

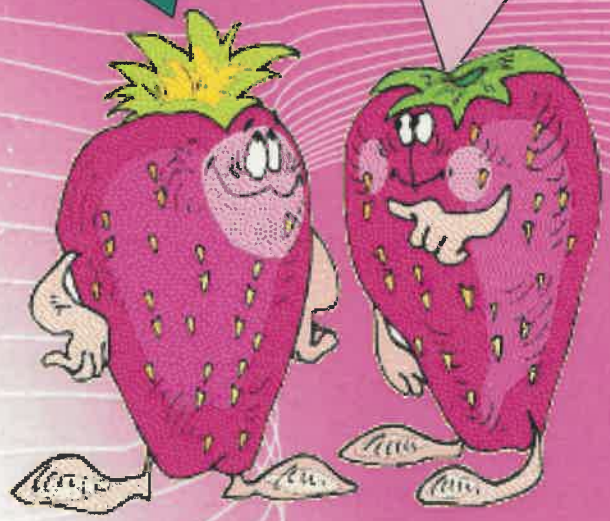
Donuts

Mardi

Poulet Basquaise
Pommes sautées
Ratatouille

Yaourt sucré

Banane chocolat



Jeudi

Potage

Boulettes tomate
Mozzarella
Frites Bio / Epinards

Beignet chocolat
noisettes

Vendredi

Poisson pané
et citron
Riz
Printanière de légumes

Fromage à la coupe

Crème aux oeufs

Mer CR'œufs dix, selle œufs P' rein taon (Mercredi, c'est le printemps)
An fin, j'att an dé s'œufs la avé K'1 pas scie anse (Enfin, j'attendais cela avec impatience)

* à base de porc