

Lundi

Taboulé

*Paupiette de saumon
Frites*

Fromage à la coupe

Ile Flottante

Mardi

Tomate au Basilic

*Paupiette de veau
sauce Choron
Blé à la tomate*

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 légumes

Collège Fidélis

Semaine du 04 au 08 février 2019

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

Salami
Fonds d'artichauts
Vinaigrette*

Saucisse fumée
Spaghetti Bolognaise
Spaghetti*

Vache qui rit

Compote pomme poire

Vendredi

Carottes râpées

*Hoki Meunière
Purée*

Fromage à la coupe

Banane

* à base de porc



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc