



Lundi

Salade maraîchère

Colombo de porc *

Frites

Six de Savoie

Fruit de saison

Jeudi

Œufs mimosa

Boulettes de bœuf
aux poivrons

Jardinière

Fromage à la coupe

Eclair au chocolat

Les légumineux

Vendredi

Soupe à la tomate

Poisson pané et citron

Purée

Camembert

Fruit de saison

**Ecole
St Sauveur**

Est-ce que tu aimes le gruyère ?
Sais-tu pourquoi il y a des trous dedans ?

Oui j'adore !
Mais j'sais pas
Je m'suis jamais posé la question !!

Semaine du 10 au 14 février 2014

Mardi

Salade exotique

Raviolis
Salade verte

Petit Suisse

Flan pâtissier



Alors écoute
Charlotte,
elle va nous
l'expliquer !

En réalité, le fromage à trous par excellence n'est pas le gruyère (Suisse), mais l'emmental. Sa croûte est jaune (celle du gruyère, marron) et sa pâte est parsemée de larges trous ronds ou ovales qui apparaissent durant la fermentation. Celle-ci est favorisée par le **séjour du fromage en cave chaude**, où des **bulles de gaz** se dégagent et restent prisonnières de la **croûte dure** et imperméable.
De la même famille, le Comté, le Beaufort et le Gruyère n'ont quant à eux presque pas de trous car ils sont affinés à 18°C.



* à base de porc