

Lundi

Férié

Mardi

Roulade de volaille

*Lasagnes
Salade verte*

Gruyère

Cocktail de fruits

Saint Sauveur

Vendredi

Betterave

*Paupiette de dinde
sauce crème
Riz*

Petit moulé ail et fines herbes

Gâteau au yaourt maison

Semaine du 17 au 21 avril 2017

LEVURE ! LEVURE !
Dis moi ton secret
.....
Ben ça alors !!!!

Alors alors
Qu'est-ce que tu vois ?

Hey ! Il avait raison le prof !

Une levure est un micro-organisme. C'est un champignon unicellulaire, c'est-à-dire que chaque champignon n'est composé que d'une seule cellule. Elle est utilisée par l'homme depuis plus de 5000 ans. Mais c'est seulement au milieu du XIXe siècle et grâce aux travaux de Louis Pasteur que l'on découvrit qu'ils s'agissaient d'organismes vivants. La levure de bière, aussi appelée *levure de boulanger* sert à la fabrication de la bière et du pain. Le nom *levure* vient du fait que ces organismes font *lever* la pâte à pain : ils la font gonfler. Ça c'est géant !!

Jeudi

Carottes râpées

*Steak haché Bio
Sauce Bordelaise
Tortis*

Vache qui rit

Eclair chocolat

Les légumenbuls

* à base de porc

