

Lundi

Betteraves

Chipolatas*
Purée

Mimolette

Cocktail de fruits

Mardi

Taboulé

Poulet rôti
Epinards

Petit Suisse nature

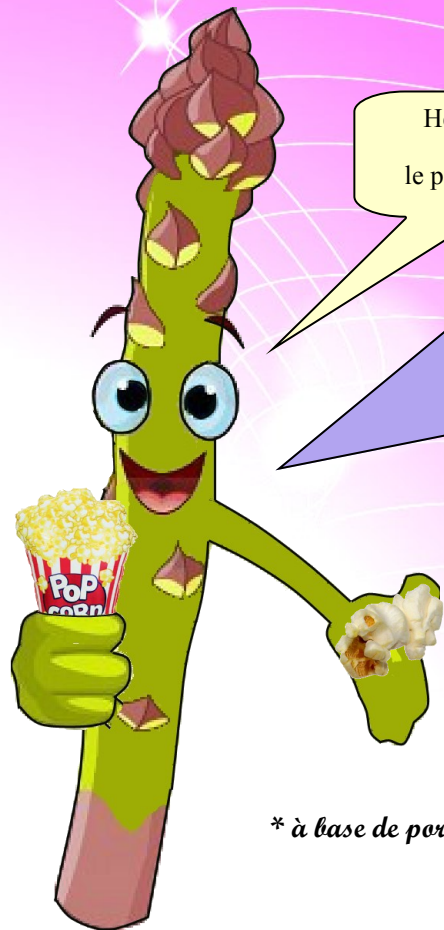
Crêpe au sucre



Les légumes

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.

St Sauveur



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 !!!

* à base de porc

Jeudi

Tomate mozzarella

Cordon bleu
Riz

Chèvre

Ile flottante

Vendredi

Carottes râpées

Paupiette de saumon
Semoule

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Semaine du 1er au 5 février 2016