



Restorone
SPÉCIALISTE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi

Roulade de volaille

Lasagnes
Salade verte

Gruyère

Mousse chocolat

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

Jeudi

Carottes râpées

Steak haché Bio
Sauce Bordelaise
Tortis

Vache qui rit

Pêche au miel

Les légumenbuls

Vendredi

Velouté potiron

Filet de merlu
aux aromates
Riz aux poivrons

Petit moulé ail et fines herbes

Gâteau au yaourt maison

St Sauveur

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

Semaine du 20 au 24 février 2017

Mardi

Œufs durs

Poulet rôti
Jeunes carottes

Yaourt nature

Eclair au chocolat

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

