

MANGEONS BIEN

« le chocolat »

Un jour, un élève m'a demandé quelles sortes de chocolats existaient? Eh bien, à ma connaissance ; voilà les trois variétés de chocolats les plus connues.

Le chocolat blanc : est une confiserie de couleur ivoire produite à partir de beurre de cacao.

Il contient aussi des produits laitiers, du sucre, de la lécithine, et des arômes mais pas de cacao contrairement aux autres chocolats.

<u>Le chocolat au lait :</u> est un chocolat contenant usuellement entre 25 % et ; 40 %de cacao et beurre de cacao ; du lait en poudre, ainsi que du sucre.

<u>Le chocolat noir</u>: est un chocolat qui contient entre 43% et 100% de cacao et de beurre de cacao; le reste est principalement du sucre.

Pour bien comprendre la fabrication du chocolat je vous invite à aller sur le site de Jami « c'est pas sorcier » spécial « chocolat ».

Mais en attendant voilà les 3 principaux ingrédients :

- *fèves de cacao
- *beurre de cacao
- *cacao en poudre

Les fèves sont broyées. Cette pâte est naturellement composée de 55% de beurre de cacao et 45 % de poudre de cacao, ce qui donne la pâte de cacao.

En attendant de visionner la vidéo, je vous souhaite une bonne dégustation de cacao à la maison avec toute la famille.

Bulletin N°5 Le 15 Février 2019



Journal conçu et mis en page par :

- Carole LACOSTE
- Michèle DEFLISQUE



Les menus à 20 jours (1)

<u>Lundi 4 Mars 2019</u>	Mardi 5 Mars 2019	Jeudi 7 Mars 2019	<u>Ven .8 Mars 2019</u>
Pâté/campagne ^F	Velouté /carottes ^F	Salade verte ^F	Potage potimaron ^F
Blanquette/veau ^F	Poulet /basquaise ^F	Escalope /dinde ^F	Brandade de morue ^F
Riz ^E	Orge perlé ^E	Carottes sautées ^F	Comté ^F
Brie ^F	Camembert ^F	Edam ^F	Mousse au chocolat ^F
Oranges	Gâteau/semoule ^{FM}	Fruits de saison	
<u>Lundi 11 Mars 2019</u>	<u>Mardi 12 Mars 2019</u>	<u>Jeudi 14 Mars 2019</u>	<u>Ven.15 Mars 2019</u>
Endives aux noix ^F	Potage aux lettres ^F	Carottes râpées ^F	Potage légumes ^{FM}
Rôti de porc ^F	Ragoût d'agneau ^{FM}	Saucisses Toulouse ^F	Poisson frais
Coquillettes ^E	PdT vapeur ^F	Lentilles BIO ^E	Choux-fleurs sautés ^s
Fromage ^F	Fromage ^F	Fromage ^F	Babybel ^F
Fruits de saison	Fruits de saison	Liégeois ^F	Fruits de saison
<u>Lundi 18 Mars 2019</u>	<u>Mardi 19 Mars 2019</u>	<u>Jeudi 21 Mars 2019</u>	<u>Ven.22 Mars 2019</u>
Potage courgettes ^F	Cakes aux pruneaux ^F	Salade verte ^F	Potage perles/japon ^F
Lasagnes au	Poulets sautés ^F	Steak de veau ^S	Beignets/ calamars ⁵
Bœuf FM	Haricots verts ⁵	Ebly /fromage ^E	Fondues / poireaux ^S
Yaourts fermiers	Kiri	Fromage blanc ^F	Mimolette ^F
	Fruits de saison	Coulis de fruits ⁵	Fruits de saison
<u>Lundi 25 Mars 2019</u>	<u>Mardi 26 Mars 2019</u>	<u>Jeudi 28 Mars 2019</u>	<u>Ven.29 Mars 2019</u>
Potage légumes ^{FM}	Brocolis en salade ^s	Céleri remoulade ^F	Taboulé ^{FM}
Escalopes de veau ^F	Côtes de porc ^{FSV}	Rôti de dinde ^{FSV}	Poisson frais
À la crème	Poêlées de légumes ^s	Macaronis au jus ^E	Carottes Parisiennes ^S
Pâtes ^E	Petits suisses ^F	Yaourts fermiers	Camembert
Poires au chocolat ^c	Fruits de saison		Gâteaux au chocolat ^F
Lun.1er Avril 2019	Mardi 2 avril 2019	Jeudi 4 Avril 2019	<u>Ven.5 Avril 2019</u>
Potage courgettes ^F	Salade verte ^F	Potage de légumes ^{FM}	Endives / noix ^F
Wings de poulets ^S	Hachis parmentier ^{FM}	Boules d'agneaux ^S	Poisson frais
Frites ⁵	Iles flottantes ^c	Semoule épicée ^E	PdT vapeur ^F
Mimolette		Fromage	Crumbles pommes ^{FM}
Fruits de saison		Fruits de saison	

