

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 08 AU 14 OCTOBRE 2018

Lors de la Semaine du Goût, du 8 octobre au 12 octobre, la cantine et le CDI ont proposé aux élèves de découvrir les fines herbes suivantes : aneth, persil, romarin, menthe, oseille, sauge, thym, basilic ciboulette, laurier et coriandre.

En amont, les élèves de 6ème ont recherché des informations au CDI. L'objectif était de créer une fiche d'identité de chaque plante en présentant ses caractéristiques botaniques et l'usage qui en est fait, que ce soit à table ou pour se soigner. Les élèves devaient aussi rechercher une légende ou un symbole lié à chaque aromate.

Pendant la Semaine du Goût, les élèves volontaires ont pu répondre à un quizz portant sur ces fiches d'identité. Sur les 10 élèves participant, les 4 gagnants sont :

- Reperant Mathilde 6èA
- Rousseau Mathis 6èB
- Hamadou Céilia 5èB
- Blanchard Antonin 3èB



De plus, la cantine a proposé chaque midi des menus inspirés par ces fines herbes.

Lundi 08 oct.	Mardi 09 oct.
Lundi 8 octobre 2018	Mardi 9 octobre 2018
Friand \ Pomelos \ Quiche lorraine \ Salade <hr/> Filet de saumon à l'aneth <hr/> Brocolis \ Semoule <hr/> Fromage - yaourt <hr/> Fruit	Salade \ Salade coleslaw \ Tomates mozzarella au basilic <hr/> Blanquette de veau (local) <hr/> Gratin de courgettes à l'oseille <hr/> Fromage - yaourt <hr/> Tarte tatin pommes et romarin "maison"

Jeudi 11 oct.	Vendredi 12 oct.
Jeudi 11 octobre 2018	Vendredi 12 octobre 2018
Maquereaux moutarde \ Salade \ Salade composée \ Velouté d'oseille <hr/> Escalope de poulet sauce estragon <hr/> Pommes de terre sautées au basilic <hr/> Fromage - yaourt <hr/> Fruit \ Salade de fruits à la menthe	Concombres à la coriande \ Salade de chèvre chaud et oignons <hr/> Sauté de porc BIO et LOCAL au romarin <hr/> Jardinière de légumes à l'ail et au persil <hr/> Fromage - yaourt <hr/> Crème brûlée vanille et basilic \ Fruit