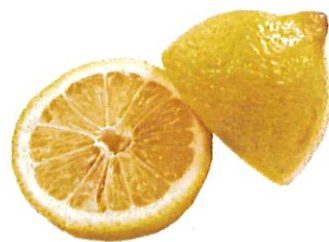




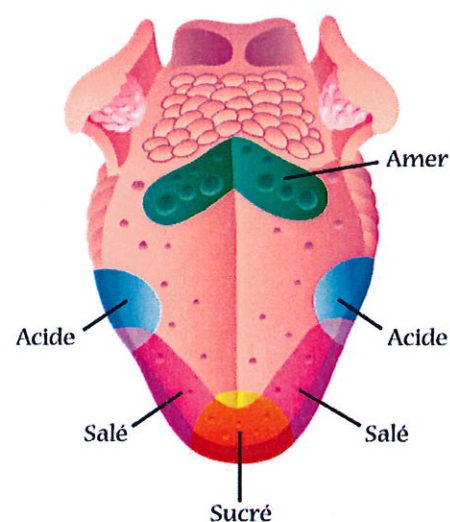
LA SEMAINE DU GOÛT



Du LUNDI 7 au VENDREDI 11 OCTOBRE 2019

« Le goût est l'un des 5 sens qui permet de discerner les saveurs »

Tous les aliments que nous consommons ont un goût spécifique que nous sommes capables de détecter grâce à des **petits capteurs** présents à la surface de notre langue.



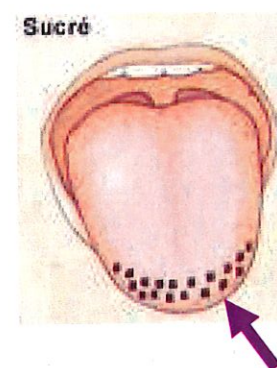
Ces capteurs, que l'on appelle **PAPILLES GUSTATIVES**, envoient des messages à notre cerveau afin de nous informer sur la saveur de l'aliment que nous mettons dans la bouche.

Il existe **4 saveurs fondamentales** qui seront détectées par des zones précises de la langue : la pointe est très sensible au sucré. L'acide est perçu par les côtés et le salé à la fois par les bords et l'extrémité.

LA SAVEUR SUCRÉE

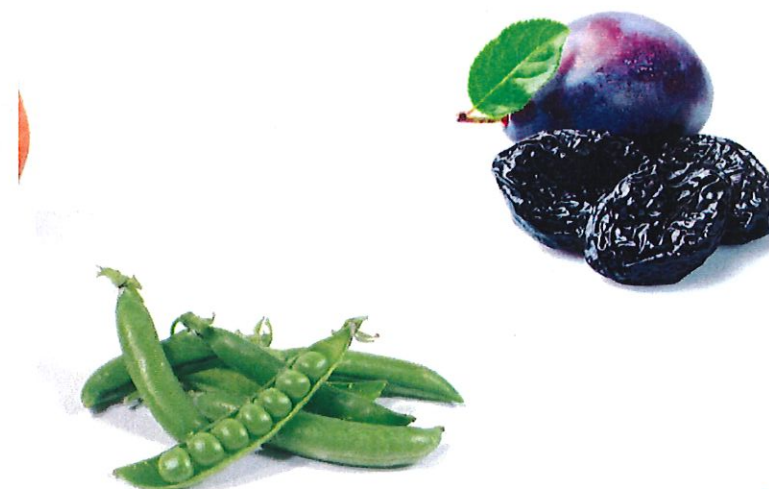
de la langue que les papilles gustatives captent les **aliments sucrés**.

C'est le goût le plus largement apprécié, par les enfants, mais attention car manger trop de sucre peut abîmer les dents et provoquer des caries !



DU LUNDI 07 OCTOBRE 2019

Nous allons découvrir des aliments mettant en valeur la saveur sucrée.

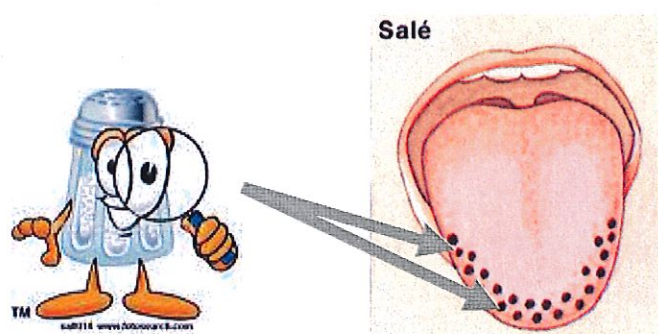




LA SAVEUR SALÉE

C'est sur les côtés et le devant de la langue que se trouvent les papilles qui détectent la saveur salée.

Attention de ne pas en abuser, car le sel consommé en excès n'est pas très bon pour la santé !



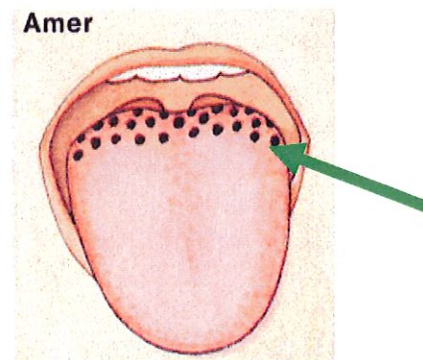
AU MENU DU MARDI 08 OCTOBRE 2019

Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur salée.



LA SAVEUR AMÈRE

Les papilles gustatives qui détectent les savours amères sont situées **tout au fond de la langue**. Souvent, les enfants n'aiment pas trop le goût amer mais apprennent progressivement à l'apprécier en grandissant...



AU MENU DU JEUDI 10 OCTOBRE 2019

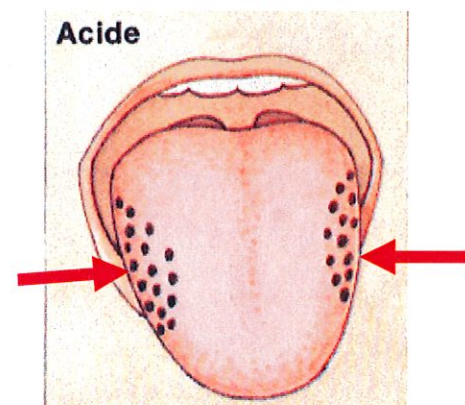
Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur amère.



LA SAVEUR ACIDE

Les aliments acides réveillent les papilles gustatives qui sont de **chaque côté de la langue.**

Quand on mange un aliment acide, on fait parfois la grimace et on a des frissons !



AU MENU DU VENDREDI 11 OCTOBRE 2019

Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur acide.



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 octobre 2019 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SUCRE	SALE	SUCRE - SALE	AMER	ACIDE
potage potiron	mousse de foie* et cornichon	salade verte sauce vinaigrette au miel	carottes râpées au pamplemousse	tomates vinaigrette
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de poulet sauce au bleu	blé doré courgettes poulet à l'orientale abricots secs	steak haché VBF sauce cacao	colin d'alaska sauce aux câpres
purée petits pois pomme de terre	beignets de chou fleur	fromage frais sucré	gratin pomme de terre et endive	riz (et ratatouille)
velouté aux fruits mixés	gouda	gâteau breton	carré de l'est	yaourt nature et sucre
raisins	pomme BIO origine France		mousse saveur chocolat (noir)	tarte au citron jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

CALENDRIER DES Animations *2019-2020*

Les repas de
nos régions



SEPTEMBRE
Repas antillais



NOVEMBRE
Semaine des
terroirs en hiver



JANVIER
Repas savoyard



Mai
Repas basque



Juin
Semaine des
terroirs en été

Nos animations
développement durable



Des services de fruits
en productions locales
et circuits courts



La découverte d'un
fruit : le kaki

AS-TU BESOIN D'AUTANT
DE PAIN ?



Les animations
anti-gaspillage

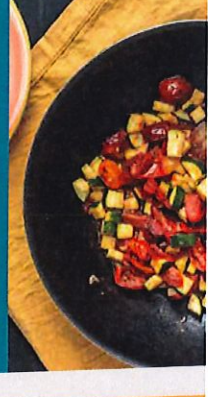


Les repas végétariens
Une fois par semaine à partir du
1^{er} novembre conformément à la
loi Egalim
(pour une expérimentation de 2 ans)

LA SEMAINE
DU GOÛT

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Amer
Acide
Sucré
Salé



Les autres repas à thème tout au long de l'année

Repas de rentrée, repas britannique, repas de Noël, nouvel an chinois, chandeleur, mardi gras, repas d'ouverture de la coupe d'Europe foot, fraîch'attitude, repas de fin d'année

