



# La Semaine du Goût



Semaine 41

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Lundi**  
Repas biologique

Salade de pois chiches  
bio au cumin

Sauté de porc bio  
à l'ananas\*

Haricots verts bio

Petit suisse bio  
aromatisé

Sablé bio amande   
et citron

**Mardi**  
Repas biologique

Taboulé bio

Emincé de volaille bio  
miel et abricots

Purée   
de chou-fleur bio

Carré frais bio  
1/2 sel

Fruit bio

**Mercredi**

**Jeudi**

Trio de crudités

Steak de bœuf  
à l'ancienne

Duo de pommes de terre  
et panais

Yaourt sucré

Fruit

**Vendredi**

Salade verte iceberg  
aux croûtons

Macaronis  
à la carbonara de saumon  
et fruits de mer

Bûchette au lait de mélange  
(coupe)

Glace

- Les saveurs
- Salé
  - Acide
  - Sucré
  - Amer

Repas sans viande :

Lundi : Quenelles à l'ananas  
Mardi : Saumon miel et abricots  
Jeudi : Colin à la crème

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Lundi : Sauté de volaille à l'ananas



« Théo, le sucre en morceau » t'emmène à la découverte du goût :

Les cuisiniers vont te faire découvrir de nouvelles saveurs qu'on distingue grâce aux petites papilles présentes sur la langue.

Le salé : ressource inépuisable et exhausteur de goût;

Le sucré, extrait principalement de la betterave sucrière et de la canne à sucre, synonyme de douceur et plaisir ;

L'amère, saveur que l'on retrouve dans le céleri, les asperges, les agrumes, le chocolat...;

L'acide, révélateur de goût prononcé dans tous les fruits rouges, les fruits exotiques et les agrumes ;

Au Japon on a découvert une cinquième saveur : l'umami, un goût puissant que l'on retrouve dans des ingrédients japonais, les aliments fermentés, les poissons marinés ou les champignons séchés.

Maintenant il n'y a plus qu'à déguster...



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
- Bœuf : France

