La semaine du goût 2015

publié le 12/11/2015 - mis à jour le 13/11/2015

Honneur aux épices et aux herbes !

La semaine du goût

Nous sommes allés voir le cuisinier Sylvain Renaux pour la semaine du goût qui a eu lieu du 12 au 16 octobre sur le thème « les épices et les herbes ».
« Est-ce-que c'est vous qui avez eu l'idée de faire le thème les épices et les herbes » ?
Il nous a dit que c'était lui qui avait eu l'idée et pour installer l'exposition c'est lui qui s'en est occupé avec les dames de la cantine.
" Quelles sont les épices et les herbes que vous avez utilisées ? "
Nous avons pris des photo de l'exposition où nous voyons toutes les épices et les herbes.
Pendant la semaine du goût le :
Lundi il y avait : *Courgettes aux herbes.*
Mardi il y avait : *Tomates au curry.*
Jeudi il y avait : *Poisson à l'estragon.*
Et vendredi il y avait : *Riz au thym.*
Notre avis
Nous avons trouvé que la semaine du goût sur les épices était une bonne idée car tout le monde a goûté différentes épices ou herbes et ils ont trouvé ça bon. Beaucoup d'élèves ont découvert ces goûts. Il y a des légumes ou autre chose qu'on n'aime pas mais mélangé avec des herbes ou des épices ça donne un goût différent donc on peut aimer grâce à ce mélange. C'est pour ça qu'on a beaucoup aimé les courgettes aux herbes !

M. M, éco-déléguée en 6e1

Portfolio

Document joint

Menus de la semaine du goût (PDF de 68.9 ko)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.