



---

# SEMAINE DU GOÛT

---

16 au 20 octobre 2023

Mesnières-en-Bray

---



## UN NOUVEAU DÉFI: CUISINER POUR 120 ÉLÈVES

Un grand merci à M. Burel qui nous a aidés à choisir les menus, nous a apporté quelques recettes et surtout qui nous a partagé tous ses savoirs en terme de cuisine, de recettes, de saveurs... et nous a donné beaucoup de son temps personnel, avec beaucoup de gentillesse.

Merci également à Anaïs qui a accepté que l'on cuisine dans le restaurant scolaire, que l'on utilise de l'espace, son matériel et que l'on chamboule son organisation et ses habitudes. Merci aussi au SIVOS d'avoir accepté ce grand projet.

Merci à Julie et à Hélène, la maman de la maîtresse, pour leur aide.

Merci à tous les parents qui ont participé en prêtant du matériel pour cuisiner et qui nous ont fait confiance.

Enfin, merci à tous les élèves d'avoir joué le jeu et goûté tous nos plats.

---



# DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX GOÛTS !



Lundi 16 octobre, nous avons fait un **moelleux aux pommes**.

Nous sommes arrivés à la cantine, puis nous avons mis les charlottes et les tabliers. Nous nous sommes séparés en trois groupes et nous avons attaqué la cuisine! Le premier groupe et le deuxième groupe ont épluché les pommes et le dernier groupe les a coupées et les a mises au four pour les faire précuire. Ensuite, nous avons tourné : le premier groupe pesait la farine (1,5 kg), le deuxième coupait les 40 pommes et le troisième coupait 1kg de beurre pour le faire fondre. Après, nous sommes allés près de Bubu pour les consignes.

On a cassé 36 œufs, un chacun et le deuxième groupe en a recassé deux, pendant que les autres groupes pesaient. On a sorti les pommes du four pour vérifier si elles étaient devenues moelleuses. On a versé les oeufs dans le cul-de-poule pour les blanchir avec le sucre. On a ajouté le beurre fondu, la farine et la levure et enfin les morceaux de pommes.

Toutes les quantités ont été multipliées par 12. Un des groupes a mis le papier cuisson dans les quatre plats, puis on y a déposé la préparation que nous avons mise au four pendant 45 minutes à 180 C°.

*Andréa, Clémentine, Inès et Maëlys*



## LE JUS DE POMMES



Pendant la semaine du goût nous avons fait du jus de pommes avec M. Minel. Pour fabriquer du jus de pommes, il faut :

- des pommes
- un broyeur
- un pressoir
- et des muscles !

En premier, nous avons versé les pommes dans le broyeur. Une fois les pommes broyées, nous avons obtenu du broyat de pommes. Ensuite, nous avons mis le broyat dans le pressoir et les employés de la commune et M. Minel ont mis des cales pour presser les pommes. Des élèves sont allés actionner le pressoir pour faire sortir le jus. Il était délicieux!

*Aaron, Adrien, Léna*



## MARDI: AFRIQUE



Mardi 17 octobre, nous avons fait un tajine de légumes. Nous avons épluché les carottes et on les a mises dans un robot qui coupe les carottes en rondelles. Après, on a fait précuire les carottes.



On a épluché des aubergines et on les a coupées en cubes. Nous avons épluché des courgettes que nous avons coupées en petits morceaux puis nous avons tranché des tomates en quartiers. On a mélangé tous les légumes dans des plats.



Ensuite, nous avons mis 20 grammes de bouillon de volaille dans 1 litre d'eau et nous avons versé le tout dans les plats de légumes découpés.

Enfin, nous avons ajouté différentes épices: du quatre épices, du ras el-hanout et un mélange "poulet rôti" que nous avons mélangés avec les légumes.

Nous avons fermé chaque plat avec des couvercles et M. Burel est allé les mettre au four pendant 1 heure à 150°C, avec trois élèves.

*Robin, Tiago, Tom*



**Semaine du goût aussi pour nos lombrics de compost !**

Nous n'avons rien perdu: les épluchures des différents légumes que nous avons utilisés dans les recettes de la semaine ont été déposées dans les lombricomposteurs de l'école.

Les vers vont résister à notre absence de deux semaines!



## JEUDI: AMÉRIQUE

Jeudi 19 octobre, dans la cantine de Mesnières, avec M. Burel, nous avons cuisiné une sauce mexicaine. Voici la recette!

Nous avons épluché des oignons et M. Burel les a mixés au robot de cuisine.

Nous avons vidé des poivrons, les avons coupés en morceaux, puis M. Burel les a mixés au robot aussi. Nous avons tranché des tomates en petits cubes.



Ensuite, nous avons fait suer l'oignon avec les poivrons dans la cuisine. Puis, nous avons ajouté les tomates, du ketchup, du persil, du bouillon de veau et des épices avec du paprika pendant la cuisson de la sauce.



A la fin, nous avons ajouté les steaks hachés déjà cuits. C'était délicieux! Tout le monde a aimé et il ne restait plus du tout de sauce, ni de viande!

*Angèle, Enzo, Théo*



## VENDREDI: ASIE

Vendredi 20 octobre, nous avons fabriqué des nems à la banane avec une sauce chocolat. On a épluché et coupé les bananes en rondelles. Après on les a écrasées et mélangées avec de la vanille liquide et du sucre. On a pris une demi feuille de brick et on a posé une cuillère à soupe de banane dedans, puis on l'a enroulée en forme de rouleau ou de nem. On a trempé un pinceau dans le jaune d'oeuf pour fermer le nem. Ensuite, on a pesé 2000g (2kg) de chocolat noir à 55% de cacao et 1,2 l de lait. On les a mis à fondre dans le bain marie pour faire une sauce au chocolat.

On a fait cuire les nems au four pendant 10 minutes à 200°C.

A la cantine, nous avons mis nos calots de cuisinier sur la tête pour prendre une photo avec toute la classe et Bubu et pour servir les nems dans des ramequins à tous les élèves de la cantine.

*Raphaël H, Steven et Sacha*

