

LETTRE D'INFORMATION SEPTEMBRE – OCTOBRE 2021

LES NOUVEAUTES DE LA RENTREE

ZOOM SUR UN PRODUIT : LES FRUITS



Nos engagements pour l'année scolaire 2021 - 2022

1

100% de nos fruits issus de filières certifiées écologiquement responsables : exploitations Biologiques, HVE (Haute Valeur Environnementale), VER (Vergers Eco Responsables) ou Global Gap (référentiel de bonne pratique agricole).



2

Nos pommes et poires BIO Françaises en saison.



3

Nos ananas, clémentines, oranges et pastèques import Global Gap (référentiel de bonne pratique agricole) et issus de circuits courts.



4

Un fruit ou une filière « découverte » par mois :

Année
scolaire
2021/22





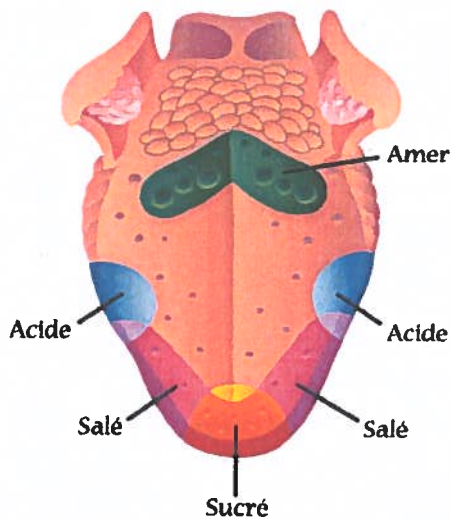
LA SEMAINE DU GOÛT



Du LUNDI 11 au VENDREDI 15 OCTOBRE 2021

« 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'arrière de la langue capte l'**amer**. L'**acide** est perçu par les côtés et le **salé** à la fois par les bords et l'extrémité.



LA SEMAINE DU GOUT 2021

Les menus de la semaine du goût sont arrivés !

Cette année, nous vous proposons de découvrir les 4 saveurs :

Lundi 11 Octobre : la saveur **SUCREE**

Mardi 12 Octobre : la saveur **SALEE**

Jeudi 14 Octobre : la saveur **AMERE**

Vendredi 15 Octobre : la saveur **ACIDE**

Dans ce courrier, vous trouverez pour l'affichage :

- * Le menu de la semaine du goût,
- * Une affiche de présentation du thème
- * Des affichettes explicatives sur les 4 saveurs.

Nous comptons sur vous pour transmettre ces éléments à vos agents de restauration pour qu'ils puissent les afficher au niveau du restaurant scolaire.

Nous espérons que cette semaine de découverte plaira à tous.

L'EQUIPE DIETETIQUE D'YVELINES RESTAURATION :

Céline FORTIER - Cécile GAULIN - Jessica TOINEAU - Anouchka CONTERNO -
Alexandre VILLATTE - Laurent PLICHON

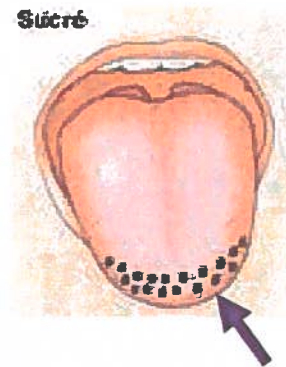




LA SAVEUR SUCRÉE

C'est sur le bout de la langue que les papilles gustatives détectent les aliments sucrés.

La saveur sucrée est le goût le plus largement apprécié, surtout par les enfants, mais attention car manger trop d'aliments sucrés peut abîmer les dents et donner des caries !



AU MENU DU LUNDI 11 OCTOBRE 2021

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

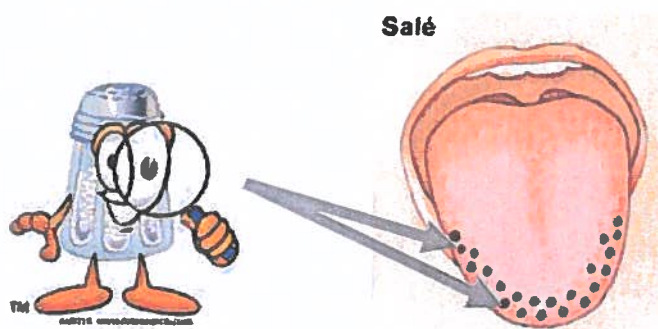




LA SAVEUR SALÉE

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 !



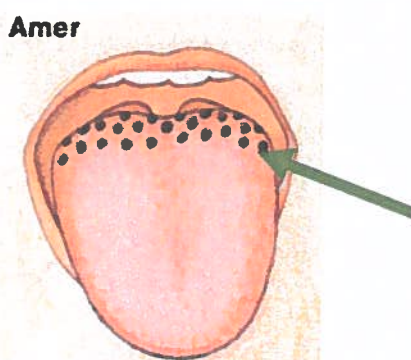
AU MENU DU MARDI 12 OCTOBRE 2021

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



LA SAVEUR AMÈRE

Les papilles gustatives qui détectent les saveurs 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 14 OCTOBRE 2021

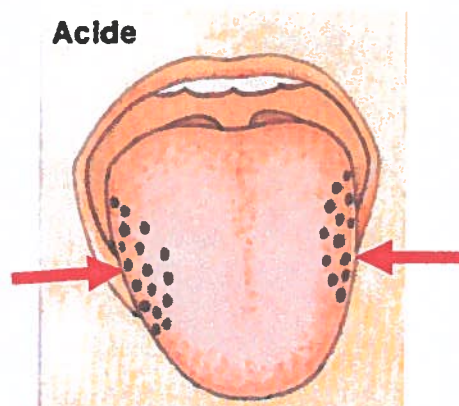
Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur amère.



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 15 OCTOBRE 2021

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

