



Semaine du goût à l'assiette

du 29 avril au 3 mai

Lundi 29 avril: les œufs du Bois de Boulle

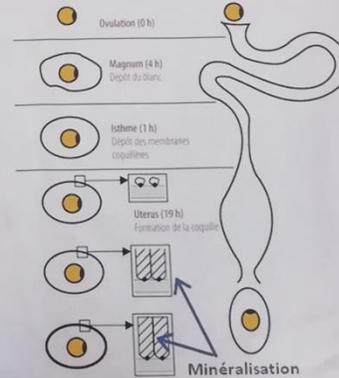
L'ŒUF

La coquille d'œuf



- 4% Matière organique
- 1% phosphate de calcium
- 1% carbonate de magnésium

Elle est faite de nombreux minuscules orifices conservant, mais aussi laissant passer l'humidité, les odeurs et l'air. La coquille compte entre 8 000 et 8 000 pores à sa surface. Les minuscules trous de la coquille permettent aux poussins de respirer pendant leur formation.



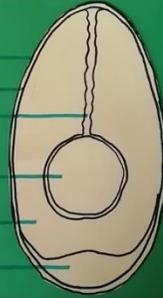
FORMATION DE L'ŒUF

Au bout de 23h l'œuf pondu quitte le processus recommence

Une poule pond en moyenne 1 œuf par jour

LES CONSTITUANTS DE L'ŒUF

- coquille
- membrane coquillière
- chalazé
- jaune
- blanc
- chambre à air



Information nutritionnelle par portion de 53 g :

Calories	70 cal / 292,88 kJ
Lipides	5 g
Cholestérol	195 mg
Sodium	65 mg
Glucides	1 g
Protéines	6 g

aucun autre aliment n'est plus complet que l'œuf.

Les lipides du jaune, contiennent la "lecithine", une substance émulsifiante qui joue un rôle très important dans la fixation des vitamines.



Lundi 29 avril: la ferme de Mézerac





Jeudi 2 mai: Bee Compagnie





Le Miel

Donna, les abeilles ? Elles agitent des sacs de sucre dans le panier et ont le pollen de la transformation en miel. Les abeilles récoltent le nectar de la ruche et le transforment en miel. Elles ont le pollen et le sucre et le miel est prêt. Elles ont le miel et le sucre et le miel est prêt.

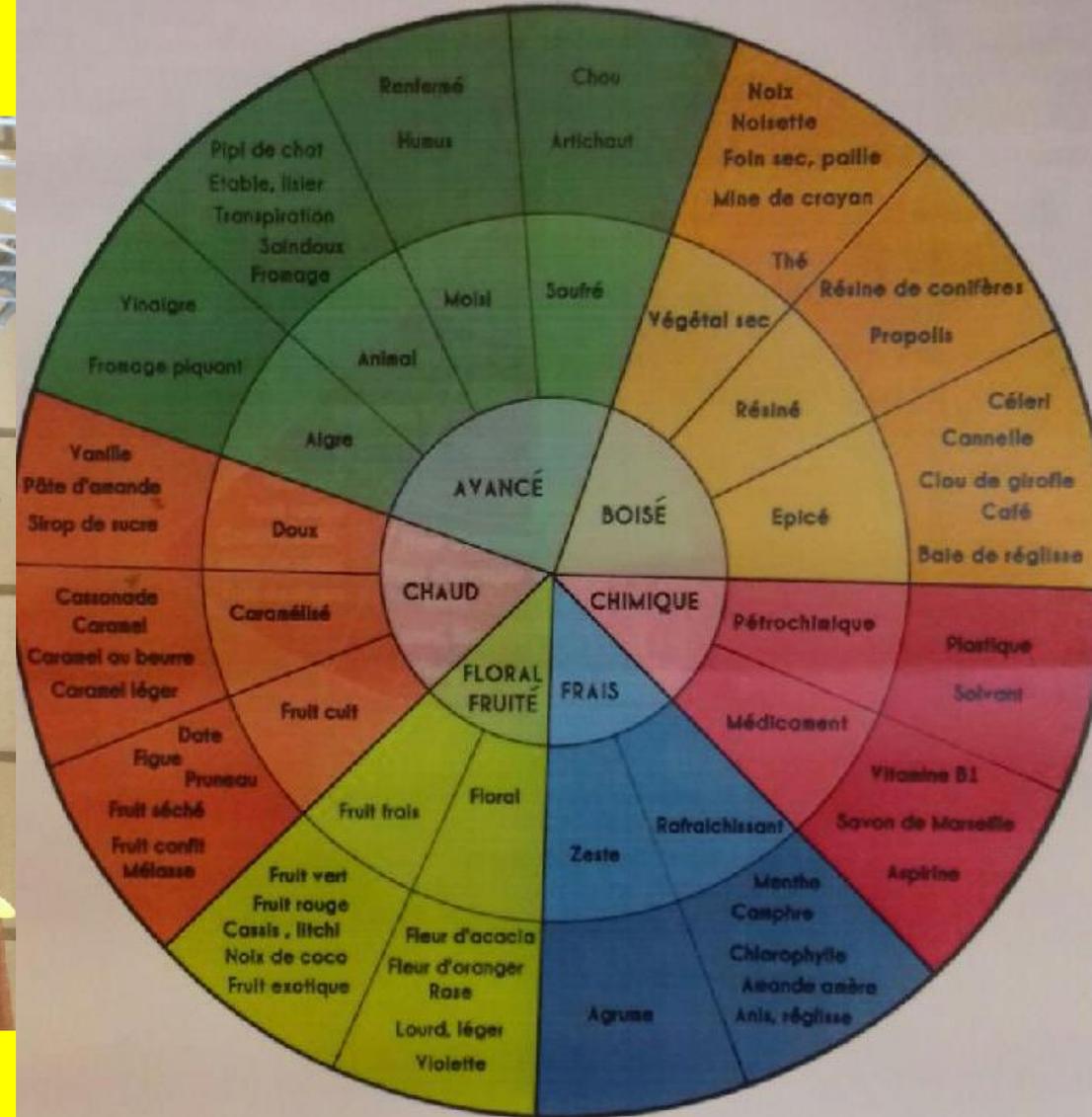
1. L'abeille récolte le nectar au bien.

Après la production, le miel est conservé dans le miel.

An educational poster on an orange background titled "Le Miel". It features several diagrams and images: a diagram of a bee's anatomy, a diagram of a beehive, a close-up of a honeycomb, and a jar of honey. Arrows indicate the flow of information and the process of honey production. The text is in French and explains the role of bees in honey production.An educational poster on a green background. It features a pink raspberry and a white apple with a bite taken out of it. Arrows point from the fruit to a central area, suggesting a process or transformation. The poster is partially obscured by a wooden table in the foreground.A wooden table in the foreground is covered with numerous small glass jars with black lids. Each jar has a yellow paper label with a handwritten number. The numbers visible include 8, 1, 15, 2, and 3. There is also a small glass jar containing wooden sticks or stirrers.



RONDE DES AROMES DE MIEL





Jeudi 2 mai: le chef nous propose un repas créole









Jeudi, les élèves ont aussi découvert comment se fabrique le chocolat, notamment à travers un film youtube.

Sur cette image, on découvre que, dans la cabosse, les fèves de cacao sont protégées par une pulpe blanche appelée mucilage.



Après séchage,

les fèves sont stockés dans ces sacs en
toile de jute

Vendredi 3 mai: feuilles, fruits et compagnie



