



Semaine du goût à l'assiette

du 29 avril au 3 mai

Lundi 29 avril: les œufs du Bois de Boulle

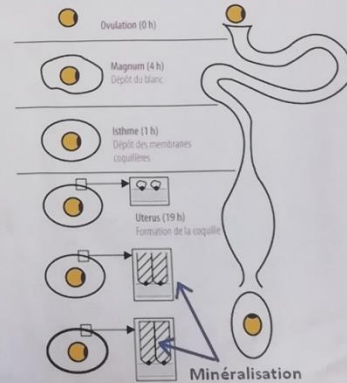
L'ŒUF

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.



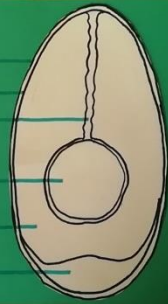
FORMATION DE L'ŒUF

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 rôle de la transformation en miel. Les abeilles récoltent le nectar dans la ruche et le convertissent en miel. Elles travaillent ensemble pour produire le miel. Elles ont une ruche.

1. L'abeille récolte le nectar au printemps.

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

An educational poster on an orange background titled "Le Miel". It features several diagrams and photos: a diagram of a bee's anatomy, a photo of a beehive, a close-up of honeycomb, and a jar of honey. Arrows indicate the flow from nectar collection to honey production. There are also some handwritten notes and a small logo in the top right corner.

An educational display on a wooden table. In the background, a green board features a pink raspberry, a white apple with a bite taken out, and a small green plant. Arrows point from the fruit to the plant. In the foreground, there are several small glass jars of honey with yellow labels numbered 1 through 15. A small glass jar containing wooden sticks is also present on the table.



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



