

Du goût dans les assiettes. La semaine du goût dans les écoles d'Auch.



Du goût dans les assiettes. La semaine du goût dans les écoles d'Auch.

Du goût dans les assiettes

A l'occasion de la Semaine du Goût du 14 au 18 octobre, la Ville d'Auch favorise la découverte des saveurs en proposant des menus hauts en couleur. La Semaine du Goût, opération nationale organisée cette année du 14 au 18 octobre, a pour objectif de favoriser l'éducation au goût des jeunes consommateurs, de leur faire découvrir la diversité des saveurs et le plaisir du goût tout simplement : "C'est un choix politique de garder une cantine scolaire municipale qui sert aux élèves des produits frais, de saison et le plus souvent possible des produits bio et en locaux comme ce sera le cas cette semaine ", précise Charline Dumont, adjointe à l'Éducation. Nous voulons donner aux enfants des repas équilibrés, en les éveillant au goût tout comme les parents.

Cette initiative démontre la cohérence de notre politique en faveur de la haute qualité de vie à Auch, explique l'élue. Cette ambition se décline à tous les niveaux, y compris à travers la promotion d'une alimentation de qualité grâce à notre cuisine centrale. »



Dimitri Delaporte a réalisé ce menu proposé par Thibault Lagoutte chef de l'auberge La Baquère de Préneron, Charline Dumont, adjointe à l'Éducation, de Nadège Rebesco, directrice de la cuisine centrale.

jeudi : terrine de potimarron et châtaigne – Fricassée de volaille avec ses légumes rôtis au miel et au romarin

La Ville d'Auch s'associe donc à la Semaine du goût en proposant des menus hauts en couleur, le thème de cette année. Ainsi le chou rouge, le radis et la betterave composeront le menu rose du lundi, alors que la salade et le hocky sauce aux herbes apporteront la touche verte du mardi. Et pour le menu orange du vendredi, quoi de mieux que des carottes, du curcuma et la clémentine pour donner du goût. Enfin, la gastronomie sera aussi à l'honneur puisque le jeudi, le menu « Terrine de potimarron et châtaigne – Fricassée de volaille avec ses légumes rôtis au miel et au romarin » sera préparé avec les chefs de la Ronde des Mousquetaires.