



## Transmission et éducation au goût

Comme toutes les animations menées par la Ville et ses partenaires auprès des écoliers (bienfaits d'un petit-déjeuner équilibré, atelier avec un chef pour cuisiner...), la semaine du goût, donne la possibilité aux enfants qui déjeunent dans les restaurants scolaires de Thiais de découvrir de nouvelles saveurs

d'ici et d'ailleurs. À l'occasion de l'édition 2021 de cet événement national, nous avons ainsi choisi d'offrir un véritable voyage gustatif aux jeunes thiaisais avec des menus mêlés d'épices venues du monde entier. Il est sûr que certains enfants les reconnaîtront mais d'autres afficheront sans doute des visages plus interrogatifs qui, je n'en doute pas à la lecture de la composition des menus que vous découvrirez dans ce dépliant préparés avec Virginie Leurin-Marcheix, Adjointe chargée de l'Enfance et de l'enseignement, se transformeront très vite en marques de satisfaction et de régal.



Virginie Leurin-Marcheix  
Adjointe au Maire  
chargée de l'Enfance  
et de l'enseignement

*Sois enthousiasmé*

Richard DELL'AGNOLA  
Maire de Thiais,  
Vice-Président  
de la Métropole du Grand Paris



Tous fous du goût 2021... au menu dans les restaurants scolaires de Thiais

### LUNDI 11 OCTOBRE

Laitue iceberg,  
vinaigrette au basilic



Omelette nature

Purée de carottes  
et patates douces  
au cumin



Camembert

Flan au chocolat

### MARDI 12 OCTOBRE

Betterave,  
sauce vinaigrette



Hoki, sauce estragon

Coquillettes,  
sauce tomate  
et sauge



Yaourt nature et sucre

Fruit

### MERCREDI 13 OCTOBRE

Potage aux trois  
légumes  
et lentilles au curry



Emincé de dinde,  
sauce pain d'épice

Riz et ratatouille

Tomme noire

Fruit



Tous fous du goût 2021... au menu cette semaine

### JEUDI 14 OCTOBRE

Concombre,  
vinaigrette à la  
ciboulette



Rôti de veau, sauce paprika



Petits pois  
à la lyonnaise aux  
herbes de Provence

Fromage frais sucré

Cake miel - cannelle



### VENDREDI 15 OCTOBRE

Salade de petites pâtes

Colin,  
sauce Colombo



Gratin de courgettes, tomates,  
sauce béchamel  
et emmental râpé

Montboissier

Fruit

Le **basilic** est une plante herbacée utilisée en tant qu'aromate. Sa saveur parfumée est caractéristique des plats italiens, mais il est aussi très utilisé dans les pays asiatiques comme la Thaïlande. Présent dans de nombreuses cuisines, le **cumin** est une épice dégageant de nombreux bienfaits pour la santé, notamment au niveau de la sphère digestive.

La **sauge** est une plante aromatique méditerranéenne. Utilisée dans la cuisine du sud de l'Europe, elle est appréciée tant pour son goût camphré unique que pour ses vertus médicinales multiples. Originaire d'Asie centrale, l'**estragon** est une herbe aromatique à la saveur épicée et subtilement anisée. Il permet d'apporter du goût, de la couleur et de l'originalité aux recettes les plus simples.

Le **curry** n'est pas une épice comme on le pense souvent mais un mélange d'épices. On le retrouve dans les plats indiens. Ses bienfaits sont liés aux épices qui le composent.

La **ciboulette** est une plante aromatique originaire d'Orient, cultivée pour ses feuilles et utilisée aussi bien crue que cuite. On la trouve fraîche à longueur d'année et sa culture est très facile. Poudre de piment doux, le **paprika** est une épice utilisée comme condiment depuis des centaines d'années dans les cuisines hongroises et espagnoles.

Proches du bouquet garni, les **herbes de Provence** sont principalement composées de thym, laurier-sauce, basilic, origan, marjolaine, romarin, cerfeuil, estragon, sauge, sarriette, fenouil.

Connue depuis l'Antiquité, la **cannelle** est une substance végétale aromatique provenant de l'écorce interne du cannelier. Sa forme d'origine ressemble à de petits tubes mais on la consomme souvent moulue.

Le **colombo** est un mélange d'épices (variante du curry) mais aussi une recette de cuisine indienne devenue depuis le XIX<sup>e</sup> siècle une des plus emblématiques des cuisines antillaises et gyanaises.



11 • 15 octobre 2021



© Photo : Photo de la cuisine - Imagerie de la cuisine

# Semaine du Goût

+ d'infos : [www.ville-thiais.fr](http://www.ville-thiais.fr) - ☎ 01 48 92 42 42

