Scolaire

SEMAINE DU GOÛT 2026
DU 12 AU 16 OCTOBRE
SOUVENIRS GOURMANDS D'EUROPE

France — Lundi 12 octobre

Rosette de Lyon* et cornichons
S/P et S/V : Ecrasé de sardines à la tomate

Emincé de poulet façon basquaise
S/V : Poisson façon basquaise

Haricots verts

Cantal

Raisin

Grèce — Mardi 13 octobre

Salade grecque

Assortiment végétarien
Samoussa chèvre épinards, pépites lentilles corail curry et quinoa coriandre
& sa sauce au fromage blanc

Boulghour garni

Moelleux au citron

Espagne — Mercredi 14 octobre

Croustillant au boeuf & ketchup
S/V : Croustillant aux légumes

Tortilla au fromage & chorizo*
S/P et S/V : Tortilla au fromage

Légumes variés
(courgettes, haricots plats, poivrons, oignons)

Crème renversée

Belgique — Jeudi 15 octobre

Pêche au thon

Carbonade flamande
S/V : Egréné végétal à la flamande

Frites

Gaufre liégeoise

Portugal — Vendredi 16 octobre

Salade de choux aigre-douce

Gratin de poisson (PC)

Chèvre frais

Pastel de Nata

armor cuisine

France

Le saviez-vous ?

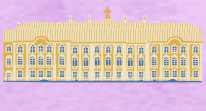
- Il existe plus de 1000 variétés de fromages en France.
- La rosette est un gros saucisson sec. La rosette existe notamment dans les traditions charcutières de Lyon et d'Auvergne.
- Le poulet basquaise est un plat du Pays basque préparé avec du poulet, des tomates, des poivrons et des oignons.
- La France possède de nombreuses régions connues pour leurs raisins, notamment la Champagne, la Bourgogne, l'Alsace et le Sud-Ouest.

Trouvez les mots ci-dessous dans la grille

COQ	TOUR	PAIN	ROI
CANTAL	BLEU	PARIS	ART

A	P	V	O	B	M	J	P	X	C
N	L	M	K	R	D	K	A	A	A
Y	K	M	D	I	G	W	R	A	N
T	J	I	L	E	C	M	I	M	T
O	C	L	N	P	Y	I	S	B	A
U	D	C	B	A	R	B	V	J	L
R	E	O	H	I	O	L	I	N	Q
K	G	Q	Y	N	I	E	L	Z	N
A	Z	Y	U	M	R	U	R	G	X
C	A	R	T	B	X	N	O	T	Y

Reliez le monument à sa région



Château de Versailles

Mont St-Michel

Champ de lavande

Mont Blanc

- Provence
- Haute Savoie
- Normandie
- Ile de France

Grèce

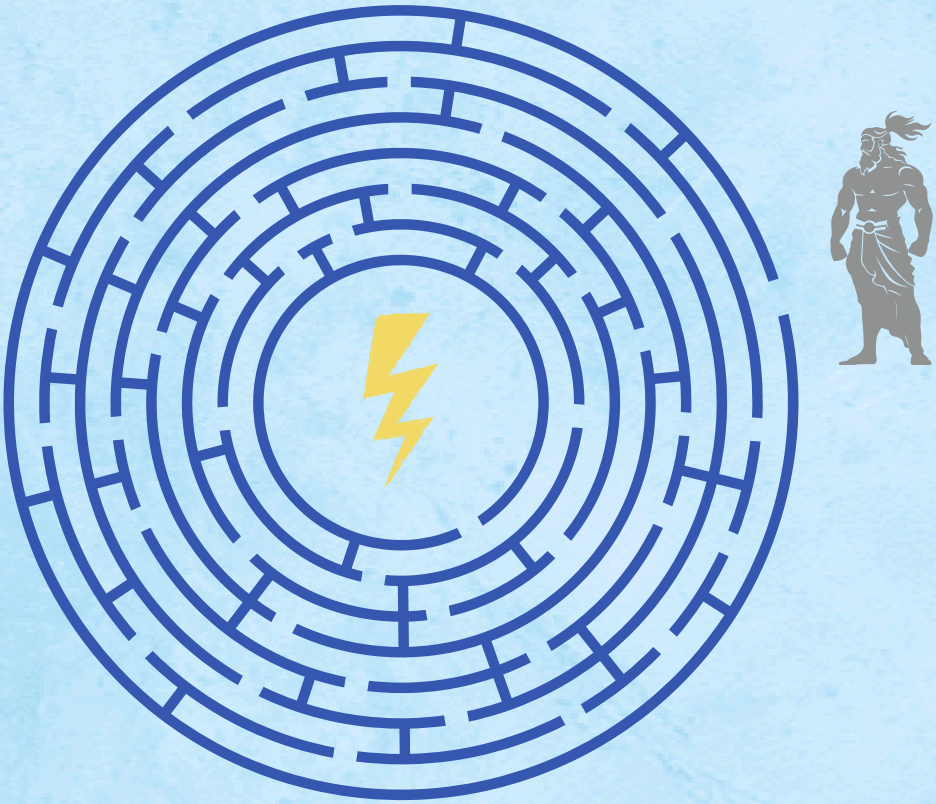
Conseil de dégustation du menu du jour

Dans l'esprit d'un pokebowl grecque mélangez la salade grecque, l'assortiment végétarien et le boulghour garnis.
Vous retrouverez dans l'assortiment végétarien des minis samoussas au chèvre épinards, des pépites de lentilles corail au curry et des pépites de quinoa coriandre.
Pour plus de goût, trempez l'assortiment végétarien dans la sauce au fromage blanc.

Le saviez-vous ?

- L'huile d'olive en Grèce est très importante, elle est très utilisée dans leur cuisine. Les oliviers peuvent vivre plusieurs centaines d'années.
- Les grecs utilisent beaucoup le miel dans leurs desserts.
- Le tzatziki est une sauce grecque préparée avec du yaourt, du concombre, de l'ail et souvent un peu d'huile d'olive.

Aidez Zeus a retrouver son éclair



Espagne

Le saviez-vous ?

- La célèbre tortilla espagnole est une omelette préparée principalement avec des oeufs, des pommes de terre et des oignons.
- En Espagne, il existe des centaines de tapas. Elles peuvent être préparées avec des légumes, du fromage, de la charcuterie, du boeuf ou encore des pommes de terre. Dans ce menu vous aurez un croustillant au boeuf en tapas.

Résolvez ces sudokus

1			4
	4	3	
	2	1	
3			2

	4	3		1	
1					3
	3		4		5
		5		2	
3	1				6
	2		1	3	

6	4	3	5	1	2
1	5	2	6	4	3
2	3	1	4	6	5
4	6	5	3	2	1
3	1	4	2	5	6
5	2	6	1	3	4

1	3	2	4
2	4	3	1
4	2	1	3
3	1	4	2

Belgique

❋ Le saviez-vous ?

- La pêche au thon est une entrée très connue en Belgique : on mélange généralement du thon avec de la mayonnaise, puis on garnit une moitié de pêche au sirop. Un mélange sucré-salé assez surprenant.
- La carbonade flamande est un plat mijoté typique de la Belgique. La viande mijote longtemps dans une sauce à base d'oignons et de pain d'épices.

❋ Devinez le plat mystère

- Mystère n°1

Je suis dorée.
Je peux être carrée ou ronde.
On peut me manger avec du sucre ou du chocolat.

Réponse 1 : La gaufre

- Mystère n°2

Je suis à la fois sucrée et salée.
Je suis faite avec un fruit.
On me garnit de thon.

Réponse 2 : Pêche au thon

- Mystère n°3

Ragoût traditionnel de Belgique.
Je mijote longtemps dans des oignons et du pain d'épices tartinés de moutarde.
Je contient de la viande de boeuf.

Réponse 3 : La carbonade flamande

❋ Vrai ou faux

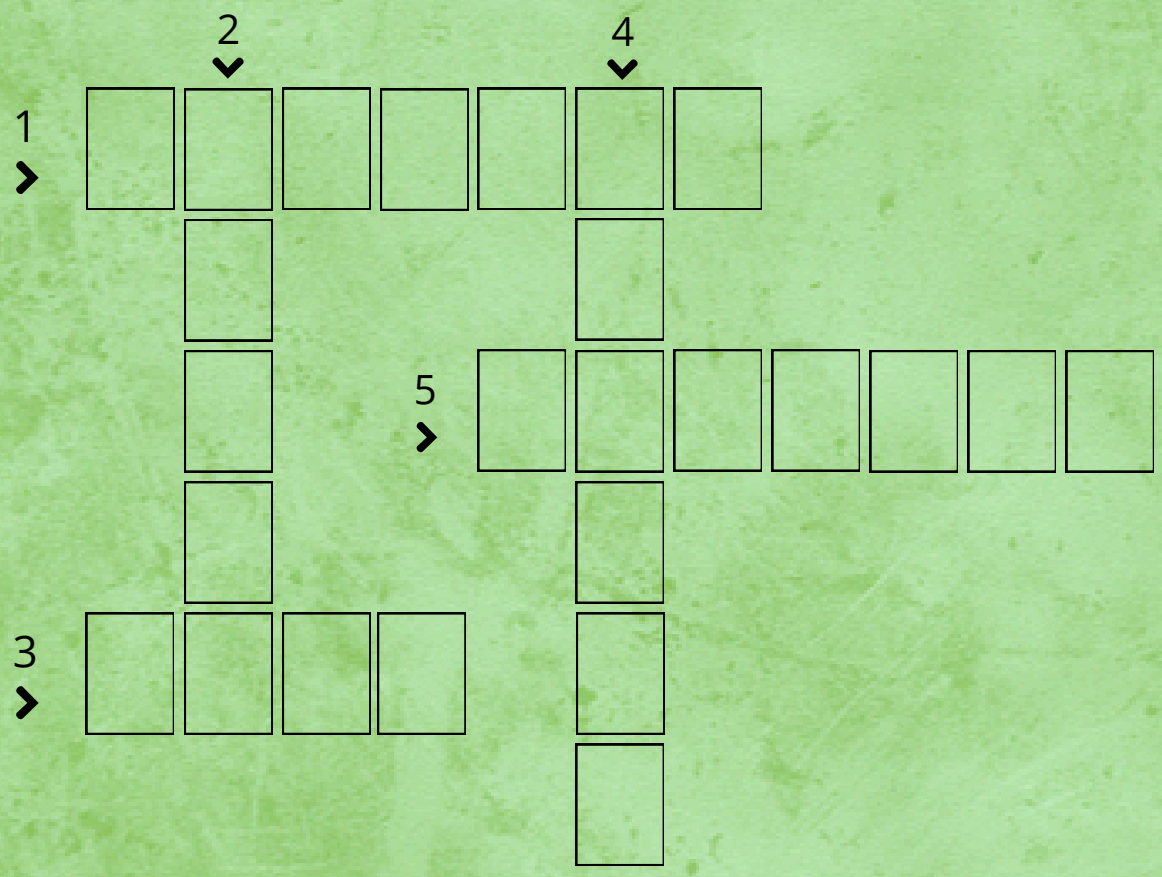
- Il existe plusieurs sortes de gaufres en Belgique. — Réponse : Vrai
- La Belgique est connue pour son chocolat. — Réponse : Vrai
- Le sirop de Liège est un sirop que l'on boit comme une boisson — Réponse : Faux
- Un chicon est un autre nom donné à l'endive en Belgique — Réponse : Vrai

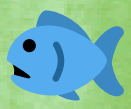
Portugal

Le saviez-vous ?

- La morue (bacalhau) est tellement populaire qu'on raconte qu'il existe des centaines de façons de la cuisiner ! On la prépare notamment avec des pommes de terre, des oeufs, des olives et des oignons.
- Les célèbres pastéis de nata sont de petites tartelettes portugaises à la crème.
- La pomme de terre est très consommée au Portugal, elle accompagne de nombreux plats de poisson ou de viande.

Les mots croisés du Portugal



1 

2

3

4

5