



Programme

- Accueil des écoles participantes entre 9h30 et 10h00
- Vestiaire
- Remise d'une coiffe et d'un tablier jetable
- Lavage des mains avant de rentrer dans les ateliers (Normes AFSCA)
- Dégustation d'un chocolat tiède au lait de ferme et à la cannelle
- Début des différentes activités :

Dans la cuisine : présentation des poissons (rond, plat, allongé), de la volaille et des légumes

Dans la salle : 4 postes « éveil des sens »

- vue : panier de fruits et de légumes, les poissons, les volailles
- odorat : 10 parfums à reconnaître
- goût : sucré, salé, acide, amer
- toucher : râpeux, soyeux, doux, piquant, mou, dur, lisse.

- Pliage de serviettes : pliage « oreilles de lapin »
- Présentation d'une salade de fruits
- A midi : service d'un menu en petite portion pour les enfants (88) et les accompagnants (9) > potage, entrée, plat et dessert > surprise...
- Remise des fardes Euro-toques - IPES ATH
- Vestiaire

Menu

Potage Crécy
(avec des carottes)

Filet de plie aux herbes fraîches du jardin

Blanc de volaille fermière
gâteau de légumes primeurs
gratin dauphinois

Salade de fruits frais préparée par les enfants