

LA FÊTE DU GOÛT

AU MENU CETTE SEMAINE

Chez les élèves de Moyenne Section et de Grande Section
du Site de New Cairo

DU FAIT-MAISON — Mardi 19 Novembre

Accompagnés de leurs enseignantes Laurence CASSERINI et Emmanuelle BEDROS, de leurs assistantes Neama CHAUVET et Zeinab SELIM et enfin de certains parents venus prêter main-forte, les chefs cuisiniers en herbe munis de leur toque s'affairent à quatre ateliers différents.

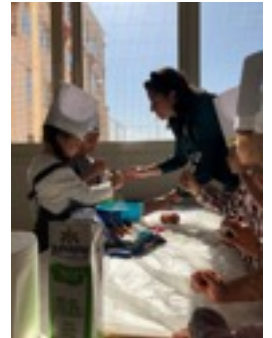
🍓 Une explosion de couleurs et de saveurs : la salade de fruits !

À chacun sa planche à découper ! Les fruits n'ont qu'à bien se tenir ! Tout y passe : pommes, fraises, bananes, kiwis, oranges et citrons verts !

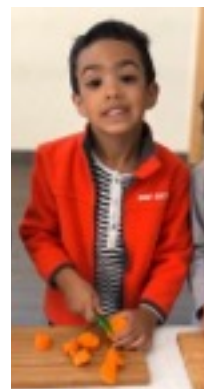
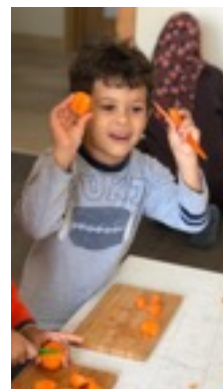


🍰 Tous aux fourneaux !

Après quelques dégringolades d'œufs, des visages blanchis par la farine et des mains pleines d'huile, gâteaux au chocolat et gâteaux aux pommes sont sur la table pour ravir toutes les papilles.

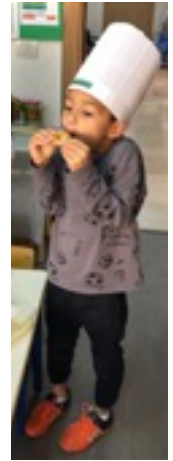


Mais avant de se lancer dans ce dessert gourmand, un petit détour par la soupe cuisinée par nos élèves de Grande Section ! Carottes, pommes de terre, petits pois et haricots verts n'auront pas fait long feu non plus...



🍪 Des futurs critiques gastronomiques à l'atelier sucré - salé !

De la tablette de chocolat aux olives et du miel au saumon fumé, chaque enfant apprécie chacun des mets proposés.



🐛 L'atelier d'art pour en finir avec cette chenille !



Les enfants terminent de décorer la « chenille qui fait des trous » pour que celle-ci trouve sa place finale et veille sur ses artistes cuisiniers tout au long de la journée.

Une fois les toques rangées et avant la fin de la classe, l'heure est venue d'apprécier leurs chef-d'œuvres culinaires !





Classe de Moyenne Section

DES VIENNOISERIES AU PETIT-DÉJEUNER — Mercredi 20 Novembre

Après l'effort, le réconfort !

Les enfants ont la chance de savourer un petit-déjeuner traditionnel français de Chez Paul. Pour nos minis chefs, des minis croissants et minis pains au chocolat !

UN REPAS FRANÇAIS TRADITIONNEL — Jeudi 21 Novembre

Pour terminer en beauté, nos cuistots dégustent un repas français traditionnel cuisiné par leurs pairs :



Salade de laitue, roquefort et noix
Œufs mimosa
—
Dinde rôtie & sauce champignons
Gratin dauphinois
—
Tarte tatin



Nos remerciements vont à tout le personnel de la restauration de Meerag et plus particulièrement à Madame Piazza et au chef Mostafa.

— Solène Dumont, pour l'équipe de maternelle du site de New Cairo