

Semaine du goût : les enfants font de la pâtisserie

À chaque jour son thème culinaire et ses couleurs pour la semaine du goût. Lundi 14 octobre, journée du blanc/beige, les enfants de l'école maternelle André-Breton ont reçu la visite d'un food-truck de la biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye.

Fabrication de sablés au caramel

Au programme : des ateliers culinaires le matin, et à un atelier dégustation l'après-midi.

Avec la présence de Johan Romuald, employé de la biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye, les élèves de l'école ont pu participer à la confection artisanale de biscuits au caramel beurre salé, en utilisant un robot pâtissier. La matière première était fournie par la biscuiterie.

Sonia Héron, directrice et maîtresse; Aubin, maître; Élodie et Valérie, agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (ATSEM); Karen et Hajar, accompagnants d'élèves en situation de handicap (AESH), ont pu participer à l'évènement. « **Les activités de la semaine permettent une fabrication artisanale, l'ouverture au monde et l'éducation au goût pour les enfants** », témoigne Sonia Héron. Le lendemain, mardi, les enfants continuaient leur découverte autour de la couleur marron, jaune le jeudi et pour finir cette semaine thématique, orange le vendredi.



L'équipe enseignante et éducative ainsi que les élèves de l'école André-Breton réunis autour de Johan Romuald, employé de la biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye.