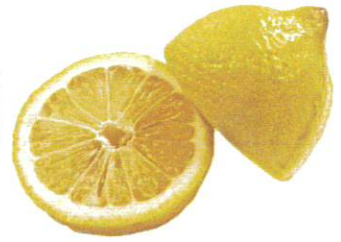




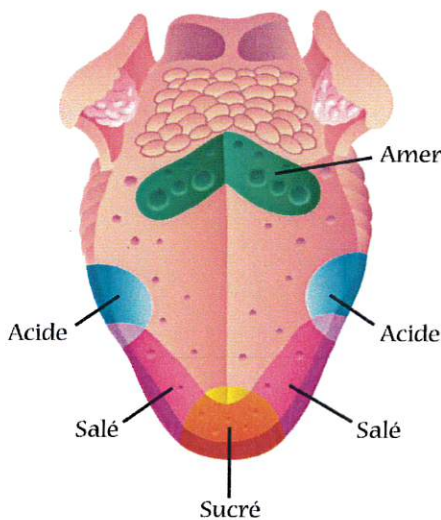
LA SEMAINE DU GOÛT



Du LUNDI 7 au VENDREDI 11 OCTOBRE 2019

« Le goût est l'un des 5 sens
qui permet de discerner les saveurs »

Tous les aliments que nous consommons ont un goût spécifique que nous sommes capables de détecter grâce à des **petits capteurs** présents à la surface de notre langue.



Ces capteurs, que l'on appelle **PAPILLES GUSTATIVES**, envoient des messages à notre cerveau afin de nous informer sur la saveur de l'aliment que nous mettons dans la bouche.

Il existe **4 saveurs fondamentales** qui seront détectées par des zones précises de la langue : la pointe est très sensible au sucré. L'arrière de la langue capte l'amer. L'acide est perçu par les côtés et le salé à la fois par les bords et l'extrémité.

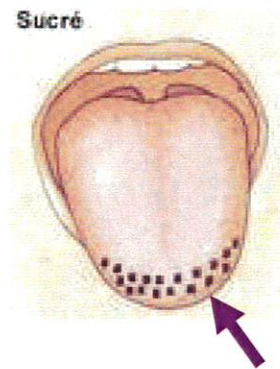




LA SAVEUR SUCRÉE

C'est sur le bout de la langue que les papilles gustatives détectent les aliments sucrés.

La saveur sucrée est le goût le plus largement apprécié, surtout par les enfants, mais attention car manger trop d'aliments sucrés peut abîmer les dents et donner des caries !



AU MENU DU LUNDI 07 OCTOBRE 2019

Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur sucrée.

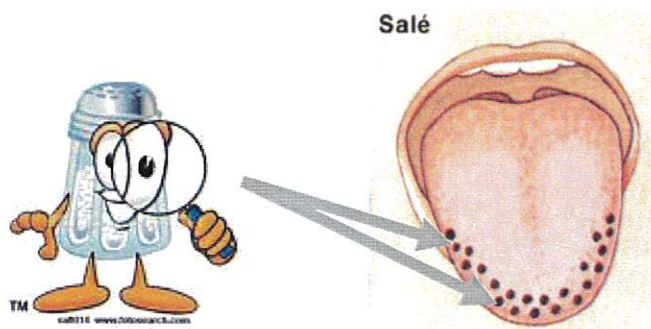




LA SAVEUR SALÉE

C'est sur les côtés et le devant de la langue que se trouvent les papilles qui détectent la saveur salée.

Attention de ne pas en abuser, car le sel consommé en excès n'est pas très bon pour la santé !



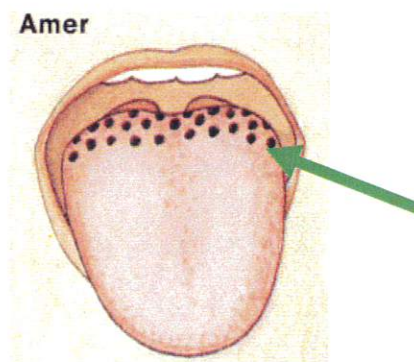
AU MENU DU MARDI 08 OCTOBRE 2019

Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur salée.



LA SAVEUR AMÈRE

Les papilles gustatives qui détectent les saveurs amères sont situées **tout au fond de la langue**. Souvent, les enfants n'aiment pas trop le goût amer mais apprennent progressivement à l'apprécier en grandissant...



AU MENU DU JEUDI 10 OCTOBRE 2019

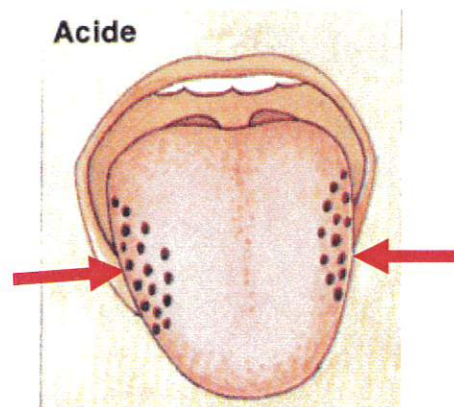
Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur amère.



LA SAVEUR ACIDE

Les aliments acides réveillent les papilles gustatives qui sont de **chaque côté de la langue**.

Quand on mange un aliment acide, on fait parfois la grimace et on a des frissons !



AU MENU DU VENDREDI 11 OCTOBRE 2019

Nous vous proposons de découvrir des aliments mettant en avant la saveur acide.

