

<http://ec-jacques-androutet-ducerceau-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article273>



Buffet de fruits de mer

- Archives - Année scolaire 2011 - 2012 - Les Sables d'Olonne mai 2012 - Nouvelles du séjour - Jeudi 31 mai -



Date de mise en ligne : samedi 2 juin 2012

Copyright © Ecole Elémentaire Jacques Androutet Ducerceau - Tous droits

réservés

Buffet de fruits de mer

Ce soir, buffet de fruits de mer pour tous ! Bulots, crevettes, langoustines, moules, huîtres, bigorneaux...

Un moment très attendu par les amateurs éclairés en grosse majorité cette année. La meute de jeunes loups des mers orléanais s'est présentée à l'entrée du réfectoire en se pourléchant les babines.

Chacun a pu d'abord apprécier la beauté de la composition réalisée par les cuisinières du centre.

Après une présentation des animaux présents dans les plats et de la technique à employer pour les manger, les plateaux furent déposés sur les tables et chacun a pu tripatouiller au plus grand plaisir de son estomac.

Heureusement quelques "BEUH !"..."Aaaaaaaah ! C'est quoi çaaaaaaa !" ont ponctué ce festin digne d'Obélix ! Parmi les anti-fruits de mer convaincus et acharnés très peu sont restés campés sur leur position, certains ont goûté la crevette à la mayonnaise ou plutôt la mayonnaise à la crevette, d'autres ont noyé la pauvre crevette dans un océan de semoule, carottes, céleri...pour la diluer et ne pas se rendre compte qu'elle était présente dans l'assiette.

Quelques autres nids de résistance anti-fruits de mer se sont estompés rapidement car pris dans le jeu du tripatouillage et du concours de tas de restes sur le bord de l'assiette beaucoup se sont mis à goûter aux mets proposés.

Ce repas accompagné donc de semoule, carottes, concombre, céleri, friand, salade se termina sur un aliment où tout le monde était d'accord : la fantastique, délicieuse et spectaculaire GLACE VANILLE CHOCOLAT !