



COMMUNIQUE DE PRESSE

SEMAINE DU GOÛT 14 au 20 octobre 2013

Le Crous de Poitiers s'associe à la semaine du goût du 14 au 20 octobre 2013 dans les restaurants universitaires de la région. Des découvertes culinaires attendent l'ensemble de la communauté éducative.

Le Goût à l'honneur dans les restaurants du CROUS

Comme chaque année, les restaurants du Crous proposeront des repas thématiques, et offriront la possibilité aux étudiants de (re)découvrir des saveurs ou aliments peu connus.

Au programme, cette année : la dégustation de produits locaux et originaux (le sel, les graines...) Le prix actuel du repas complet est de 3,15 Euros (tarif étudiant).

La semaine du goût a une vocation pédagogique : elle offre la possibilité aux étudiants de se sensibiliser aux goûts, de découvrir de nouvelles saveurs et de se cultiver en mangeant. (comme on dit un esprit sain dans un corps sain).

La Semaine du Goût, c'est où et quand ?

À Poitiers Campus ou futuroscope:

Au RU RABELAIS, 5 rue de la Devinière : repas et animations autour des produits du terroir. (beurre, sel...) Desserts au caramel salé, cuisine au beurre de pays...

Au RU CHAMPLAIN, 9 rue Théodore Lefebvre : le thème retenu en interne. [lapin au chocolat le 14, dégustation de thés glacés maison le 15, légumes oubliés le 16, smoothies aux légumes et aux fruits le 17, compotes de fruits maison le 18]

Au RU GEMINI, 8 avenue Blaise Pascal [Chasseneuil]: le thème retenu est les graines et les herbes aromatiques (épautre, boul-gour, quinoa, lin, courge, pavot, millet...) . Voir ci-dessous

CONTACTS CROUS :
CROUS-Service Communication & culture –
Arnaud Vinet 05.49.44.53.03 / 06.78.98.65.64
responsable.communication@crous-poitiers.fr

Annexe menus

RU GEMINI (campus Futuroscope)				
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade de mâche aux lupins Volaille au sésame Risotto de quinoa Filet de hoki au mille graines Chausson aux pommes et pavot	Mini-cakes de millet au potiron Escalope de porc panée au pavot Royal de légumes à la cardamome Gâteau de fromage blanc à l'amarante	Salade de quinoa Petits pâtés de poisson à l'aneth et graines de lin Escalope de dinde à la sauge Epeautre aux petits légumes Cupcake citron-pavot	Concombre menthe fraîche Paupiette de lapin à la graine de moutarde Purée St Germain au cumin Gâteau au sésame	Salade de lentilles corail et pignons de pin Pavé de cabillaud pané aux graines d'alfafa Sarrazin aux légumes Muffin aux pommes et graines de courges
			Animation : les herbes ont du goût : dégustation d'herbes comme oyster leaves, lemon grass....	
Pôle Pizza	Bagel sésame au saumon Gravlax -Cookies aux graines			
Autres	Thé à la menthe (du vrai, fabrication maison) offert tous les jours !			
RU CHAMPLAIN (Campus)				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
lapin au chocolat	dégustation de thés glacés maison	les légumes « oubliés »	dégustation de smoothies aux légumes et aux fruits	compotes de fruits maison.
RU RABELAIS (Campus Poitiers)				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de jeunes pousses Emincé de volailles au vin de pays grimolles aux pommes Caramel au beurre salé	Salade de pommes et raisins Salade de chèvre de pays sauté de porc à la poitevine Tourteau fromager maison	Rillons Filet de Cabillaud au beurre Sablé Breton	Saumon Gravlax Rable de Lapin au jus de pommes de l'Orbrie Kouign -amann Tarte fromage blanc	Préfou au chèvre Gigot à la Crème d'ail/demi sec galette d'Angélique
	animation: La route du chabichou			