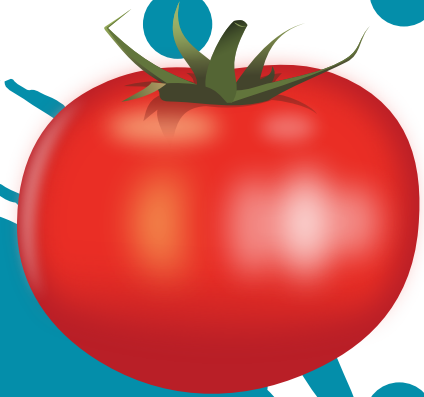


JEUDI 08 JUIN 2023

Menu à thème : Umami

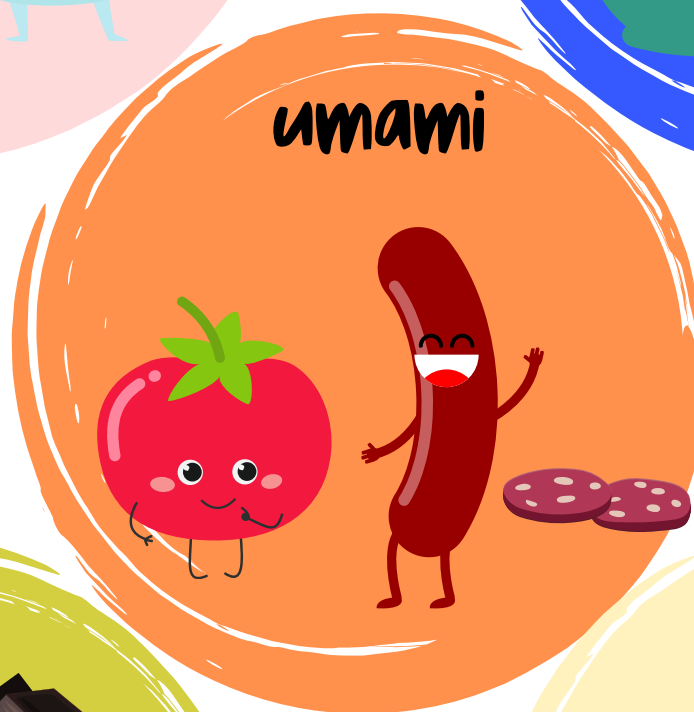
THON SAUCE TOMATE
CUISSÉ/PILONS DE POULET LR AUX OIGNONS
CAROTTES SAUCE SOJA
EMMENTAL À LA COUPE
QUATRE-QUARTS



Bon appétit!

LR = LABEL ROUGE

QU'EST-CE QUE L'UMAMI ? CINQUIÈME SAVEUR DE BASE. CONTRACTION DE "UMAI" (DÉLICIEUX) ET "MI" (GOÛT).
MOT D'ORIGINE JAPONAISE QUI SIGNIFIE "SAVOUREUX"



GOÛT SUBTIL ET PERSISTANT, QUI SE PROPAGE SUR LA LANGUE.

À L'ORIGINE : LE GLUTAMATE, SOUVENT UTILISÉ COMME EXHAUSTEUR DE GOÛT.

ALIMENTS : TOMATES MÛRES, FROMAGES AFFINÉS, CHAMPIGNONS SÉCHÉS, SAUCE SOJA, ANCHOIS, ASPERGES, CHARCUTERIE, OIGNON, TRUFFE, ALGUES ..

