Du 13 au 17 octobre 2025, le SIPLARC fait sa semaine du goût autour du Pain !

Chaque année, la Semaine du Goût invite petits et grands à éveiller leur curiosité culinaire, à découvrir de nouvelles saveurs et à apprécier la richesse des produits locaux et de saison. C’est aussi un moment privilégié pour sensibiliser les enfants à l’importance d’une alimentation équilibrée et au plaisir de manger.



Le pain à l’honneur

Présent sur nos tables depuis toujours, il incarne à la fois l’énergie, la convivialité et le partage. Du petit-déjeuner au dîner, il accompagne toutes les générations.

Un pain de qualité servi chaque jour à nos convives

- Tous les pains proposés par le Siplarc sont bio.
- Ils sont fabriqués par un artisan boulanger local de Noisy-le-Sec.
- Chaque jour, les enfants découvriront une nouvelle variété de pain, avec des saveurs, textures et couleurs différentes.
- Des menus spécifiques ont été imaginés pour sublimer chaque pain de la semaine.

La ronde des pains

- Pain au sésame : gourmand et croquant, riche en énergie et minéraux.
- Pain aux céréales : savoureux mélange de farines et de graines, source de fibres.
- Pain au maïs : reconnaissable à sa mie jaune douce et légèrement sucrée.
- Pain au pavot : parfumé et décoré de graines bleues, riche en minéraux.
- Pain de campagne : traditionnel, au levain, moelleux et rustique, parfait en toute occasion.

À la rencontre des enfants

Tout au long de la semaine, les équipes du Siplarc se rendront dans les cantines scolaires pour échanger avec les enfants autour du pain, répondre à leurs questions et les inviter à découvrir de nouvelles saveurs.

Cette Semaine du Goût est une belle occasion de transmettre et de partager des moments conviviaux autour d’un aliment universel : le pain.

Infos pratiques

Menu de la semaine du goût proposés dans les cantines scolaires des écoles primaires des villes de noisy-le-sec et de Bondy.

Contact

pour toutes questions, merci de nous contacter à cette adresse email :
siplarc@siplarc.fr

Documents
Affiche semaine du Goût 2025