

C'était la « faim » de l'année scolaire...

Mardi 7 juin, les élèves de l'école Georges-Guingouin ont revêtu leur tablier, charlotte et leurs gants, pour un atelier cuisine, un projet commun école et mairie.

En amont, un travail de recherche de recettes, liste de courses pour Sylvie et le partage des tâches a été mis en place.

Des groupes d'enfants ont été faits, et chacun a pu confectionner son entrée, son plat, et le dessert.

Création d'une liste de courses

Avant la cuisson des plats, chaque groupe a présenté son plat réalisé et listé les ingrédients.

Les objectifs pédagogiques de cette matinée étaient bien réunis : la découverte des fruits et légumes pour donner envie aux enfants d'en consommer plus régulièrement. La participation de chacun on met la main à la pâte, et on partage les idées. Un grand moment de convi-



ÉCOLE. Les élèves ont préparé des petits plats.

vivialité. Lire des recettes, nommer le matériel et les ingrédients, décrire les actions, utiliser les ustensiles de cuisine et décrire les objets et la matière, mesurer les quantités des ingrédients sont tous des objectifs pédagogiques qui ont été atteints lors de cette matinée.

Avant que toutes et tous se mettent à table, ils ont

trinqué avec un verre de cocktail de jus de fruits.

Le repas fut un délice et un super moment de convivialité. Les enfants ont suggéré de refaire cet atelier l'an prochain.

Merci à Laura Correia, la directrice de l'école ; Esther ; Cathy, cantinière ; Françoise Raffier, conseillère municipale et Isabelle Bourliataud, 1^{re} ad-

jointe pour l'encadrement des enfants durant l'atelier. ■

AU MENU

Taboulé aux milles couleurs. Pizza fromages, pizza chorizo et jambon, salade, brochettes de fruits frais et chamallow.

Hvi