



MENUS DU 08 AU 12 MARS 2021 -avec ECO-DELEGUES

publié le 05/03/2021

Certains éco-délégués du collège Les Vieilles Vignes ont participé à une réunion sur l'élaboration des menus. Nous avons discuté des contraintes d'hygiène, de livraison, de prix et avons abordé la partie durable et environnementale en restauration. Il s'avère que peu d'élèves (en général) savent pourquoi certains produits sont "**BIO**" ou à haute qualité environnementale, qu'est ce qui fait que nous servons un menu végétarien par semaine et comment est élaboré un plan alimentaire...

Le travail de sensibilisation et d'éducation va donc se poursuivre auprès de tous (avec des affiches ou des dessins créés par les éco-délégués et d'autres élèves, en proposant un menu spécifique tous les mois, en créant une boîte à idées de menus ou de plats à disposition à la vie scolaire etc...) Toutes les idées sont les bienvenues, parents, élèves et communauté éducative.

Dans un premier temps, les éco-délégués ont proposé un menu anti gaspillage avec des plats aimés par les élèves (nuggets de poulet, oeufs mimosa, ananas) en tenant compte d'un équilibre alimentaire (haricots verts, fromage blanc) sur la journée du Mardi 09 mars 2021.

Merci AUX ECO-DELEGUES :

SHANA en 6ème, KIARA et LEONIE en 5ème, CHARLOTTE, HELENE et SOLEANE en 4ème.

Document joint

 [menus_du_08_au_12_mars_2021](#) (PDF de 64.1 ko)



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.