



Atelier élaboration de menus

publié le 25/09/2014

Nous relançons cette année l'élaboration de menus par les élèves.

Il s'agira pour les classes de 4ème et de 3ème d'élaborer un menu pour le collège en prenant en compte l'équilibre alimentaire, le coût des produits, le besoin de main d'oeuvre tout cela dans l'esprit de l'agenda 21 avec des produits de saison et si possible locaux.

Ces menus devront ensuite être approuvés par M. Le Boucher et M. Auvinet.

A l'issue de cet accord, les élèves des classes concernées devront fournir un travail de promotion de leur menu.

Le menu sera ensuite servi au collège en fonction du plan alimentaire de la cuisine.

La première classe à se soumettre à cette tâche sera la 4ème Peron le jeudi 2 octobre 2014 à 13 h.



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.