



Les élèves dans la cour avec la conseillère municipale Mireille Bossa.

ÉDUCATION

SEMAINE DU GOÛT : MENU SPÉCIAL À LA CANTINE & ATELIERS PÉDAGOGIQUES

LES LÉGUMES DE SAISON ÉTAIENT SERVIS EN PLATS, DU 12 AU 16 OCTOBRE, AUX ÉLÈVES DE L'ÉCOLE DE SAINT-JEAN.

Les enfants ont eu droit à des quiches aux poireaux, des potées de chou, des tartiflettes aux champignons, du chou rouge en salade, des poêlées de navets, carottes, panais et riz forestier, et de la purée de potimarron.

Les légumes d'automne qu'ils ont dégustés, ont été au préalable, présentés par Katrin Gobel diététicienne - nutritionniste du prestataire de la cantine scolaire (la SNRH).

Cette année, les enfants ont été malheureusement privés de sorties aux restaurants, pour cause de Covid, mais l'atelier pédagogique qui s'est tenu le 15, dans la cour de l'école, a réuni tous les élèves qui se sont montrés intéressés. Les choux rouges, blancs et verts, les courges butternut, les marrons, noisettes et noix, les poireaux, les champignons chanterelles ont éveillé leur curiosité, en présence des professeurs et des accompagnatrices Atsem. Les questions étaient nombreuses et ont enthousiasmé les échanges au sujet de ces légumes aux saveurs automnales.



L'adjointe aux affaires scolaires Martine Vagnetti a rendu visite aux enfants à la cantine.



L'atelier était organisé par la diététicienne - nutritionniste Katrin Gobel