

Dans le cadre de son label « Ecoles du Développement Durable », l'école de Breteuil sur Iton a cette année axé son action sur l'alimentation



Les élèves ont tout d'abord travaillé, en classe, sur les catégories d'aliments et leurs apports pour notre corps.

Ils ont ensuite élaboré un petit déjeuner équilibré à partir d'aliments bios et/ou locaux.

Pour poursuivre ce projet, dans la semaine du 1^{er} au 5 avril, plusieurs classes ont réalisé des recettes variées : des soupes (poireaux/carottes, butternut/lait de coco, butternut/oignons), une purée à la carotte et des gâteaux à base de carottes agrémentés de noisettes, d'amandes ou de noix.

Ces recettes ont été cuisinées à partir de légumes provenant de la ferme le « Jardin des Peltier » située à Bordigny.

Les classes de CM2 et de CE2 ont également préparé une compote de pommes à la cannelle, à partir de pommes issues de l'agriculture raisonnée et provenant du jardin de Pullay.

Les élèves et les enseignants ont beaucoup apprécié ces moments de cuisine et de dégustation et pensent déjà à de nouveaux projets. Merci aux élèves, aux enseignantes et à la coopérative scolaire qui a financé le projet.