

Agriculture et lien à la terre (de la fourche à la fourchette, patrimoine agricole et culturel)

| | Péri scolaire du soir | Scolaire | Temps de la restauration |
|-----------|---|--|---|
| 4-6 ans | Atelier d'atelier → métier de la métro pompe à eau | Visite d'un jardin pédagogique + faire une dégustation | -> explication des denrées amises dans l'assiette : ex : montrer le régime du bout et expliquer son histoire de la fourche à la fourchette. |
| 7-10 ans | Réalisation d'un potager (haricot blanc, oignon, tomate,...) + signes de qualité | Visite d'un marché en coopérative jardin pédagogique | Dégustation des produits du potager. Accompagner les menus d'ingrédients du produit (ex: poulet + steak mélange sur photo de poulet de deux + vache) |
| 11-14 ans | Préparation d'une viabil qui naît l'agriculture sur champ préparation des repas et dégustation au collège. concours réalisation culinaire à partir de produits du territoire. | Atelier Tricke et nous partage - le producteur vient dans l'établissement scolarise son métier et ses produits le restaurant scolaris prépare un menu le même jour avec les produits du producteur. | |
| 15-18 ans | Projet fédérateur : produire puis cuisiner ce qui a été récolté. Visite d'exploitations. Salivation des déchets organiques (compost) et sensibilisation pour des solutions d'avenir. (méthanisation) | Repas partagés au sein du monde | |
| Etudiants | Coopératif MAP / Asso des étudiants qui va récolter et vendre → de la production agricole Visite d'une ferme à non tauban pour comprendre la fabrication du lait | Preparation de repas de la "récolte". Visite chez les jardiniers et les grandes propriétés reconversion Bio des élèves des lycées | Et le processus de fabrication à los différents risques |

Alimentation et équilibre nutritionnel

| | Périscolaire du soir | Scolaire | Temps de la restauration |
|-----------|---|--|---|
| 4-6 ans | Objectif : reconnaître fil, les identifier et les goûter "Pêche gourmande" sensibilisation à goûter, équilibre & emballage. | Présentation et dégustation de fruits en brochette ou graticule | Sensibilisation à un pique nique équilibré pour les enfants - |
| 7-10 ans | Pyramide alimentaire → reconnaître les groupes d'aliments et placer les aliments correspondants. Sensibilisation à goûter équipement & emballage - | Préparer avec les enfants la pyramide (pour permettre de découvrir le concept équilibré alimentaire) | Implication des enfants dans la préparation des commissions menu pour les parents - |
| 11-14 ans | Étudiante Thérèse | Réalisation d'un menu pour les enfants avec la préparation du plat au collège et lycée | Sensibilisation à un menu nique équilibré pour les parents - |
| 15-18 ans | élaboration d'un petit déjeuner équilibré par les élèves | Théâtre Forum sur mon Alimentation et moi. Coconsom'acteur - | |
| Etudiants | Burger Frites | Implication des élèves à la commission menu de l'établissement. | |

Impact de l'alimentation sur l'environnement (bilan carbone, gaspillage, déchets)

| | Périscolaire du soir | Scolaire | Temps de la restauration |
|-----------|--|--|--|
| 4-6 ans | <p>Nat'l p't de pour les animaux sur le gaspillage</p> <p>→ travail sur le goûter sans embellissements</p> | <p>animation de la fourchette à la fourchette</p> | <p>Recettes anti-gasp' comme du pain grillé.</p> <p>Recettes des déchets et transformer le poids en nombre de repas.</p> |
| 7-10 ans | <p>idem</p> <p>anim de la fourchette à la fourchette</p> <p>→ recette de pain grillé et recette des déchets et transformer le poids en nombre de repas.</p> | <p>Vin et lou Video (le poêle).</p> <p>La recette de pain grillé et la recette des déchets et transformer le poids en nombre de repas.</p> | <p>Recette projet anti-gasp'</p> |
| 11-14 ans | <p>Ath' culinaire avec recette anti-gasp' : Ridouane Maekli</p> | <p>Côche - pain</p> | <p>Recette projet anti-gasp'</p> |
| 15-18 ans | <p>Proj' économie circulaire : Sardini pédagogique qui modifie l'apport. Il utilise l'application au restaurant d'application qui chiffrer les actions pour réduire le gaspillage et le tri administratif. Validation des défis par compétences</p> <p>- Ateliers éco-citoyens, gare à l'énergie</p> | <p>Méthacétation Réutilisation sociale des engrangements et du brigage.</p> | <p>Adapter les quantités par tranche d'âges ou proposer une assiette dégustation. Espace de la cantine pour déposer plat non consommé que les autres élèves peuvent prendre.</p> |
| Etudiants | | | |

Alimentation, goût et plaisir (découverte de nouveaux goûts, convivialité)

| | Périscolaire du soir | Scolaire | Temps de la restauration |
|---|--|---|---|
| ATELIER DÉCOUVERTES D'UNE RECETTE GÂTEAU à l'avangle (REPRODUIRE le gâteau mystère) | Atheliers sur le goûter : sucre + laitage ④ sensibilisation des parents pour à leur goûter. ④ formation animatrices. | Decouvertes sensorielles autour des fruits et légumes. | Atelier autour des sens (bâtonne avec le mayant) |
| 4-6 ans | | | |
| 7-10 ans | Pyramide Alimentaire colorée pour suger leur équilibre alimentaire. | Atheliers du Goût Découverte sensorielle autour des goûts. | |
| 11-14 ans | Atelier avec Ecocitoyen(s) autour des produits laitiers ceinture et digestion. | Elaboration d'un menu à base de produits locaux (travaillé par l'enseigne des chefs de cuisine du département). Nouvel an à tous les collèges avec communication sur les produits et les producteurs. | |
| 15-18 ans | ↓ Cécotine alternative Découverte des protéines végétales (ce régumineux) | Repas à thèmes Cuisines du monde | |
| Etudiants | Atelier sur les辛éros équilibrés avec des recettes simples (micro-ondes) | Escape game sensoriel | Evenement sur une journée à l'université : découverte des producteurs locaux, goûter des recettes mises en place ce jour au moment du repas, jeux sur l'alimentation... |