



Ateliers « WEIHNACHTSPLÄTZCHEN »



Les 6^{èmes} bi-langues de Mme Beyneix, aidés par l'équipe du restaurant scolaire (Agnès...) ont profité des derniers jours avant les vacances de Noël pour fabriquer des sablés à la cantine de l'établissement.



Ils vous en proposent la recette :



Mélanger à la main **500 g de farine** (Mehl), **200 g de sucre** (Zucker), 1 paquet de sucre vanillé (Vanillezucker), **3 œufs** (Eier) et 1/2 paquet de levure (BACKpulver).
Ajouter **250 g de beurre** (Butter) ramolli.



Laisser 30 mn au frigo, étaler la pâte, former les motifs et **faire cuire** à 200°, pendant **8 minutes** environ.





« Mme Beyneix nous a donné la recette en allemand et on l'a traduite ensemble. Le jour d'avant on avait préparé la pâte et le lendemain on l'a ramené pour l'étaler et emporter-piécer les formes (de Noël, et puis des ours, des bon-hommes de neige...).

On a parfois mélangé plusieurs formes (sapin-étoile, lune-rond pour former une tête de père Noël...).

J'ai bien aimé préparer la pâte : casser les œufs, pétrir... »

Celia 6^{ème}3



Animation « Petit Déjeuner »

L'apprentissage des saveurs en 6^{ème}

Less 16 et 30 janvier, les élèves de 6^{ème} de Pierre Termier Monplaisir ont eu l'occasion de découvrir, accompagnés par une nutritionniste (Hélène Fotiadi) et l'équipe du restaurant scolaire (Sébastien Piano, Didier Cayon Glayère, Agnès..), les bienfaits d'un petit déjeuner équilibré.

Après des ateliers de découverte des saveurs (salé, sucré, acide et amer), ils ont composé un plateau de petit déjeuner mêlant céréales, différents pains, produits laitiers et fruits frais.

Ils ont ainsi pu mieux comprendre l'importance de varier les aliments et de goûter à tous les plats, y compris du temps de midi.



LE PETIT DÉJEUNER



EQUILIBRE



GOUT



NUTRIMENTS



VITAMINE

ENERGIE



Petit déjeuner à Pierre Termier

« J'ai beaucoup aimé les ateliers ludiques, surtout le goût salé (cacahuètes, chips, anchois très salés...). Ce serait à refaire : on a tous appris plein de choses, comme les bienfaits des fruits contre les maladies, le besoin du lait pour grandir, et l'énergie des protéines. »

Lina L. 6^{ème}4



Buffet :

DECOUVERTE



FIBRES



GOUT



SAVEURS

