



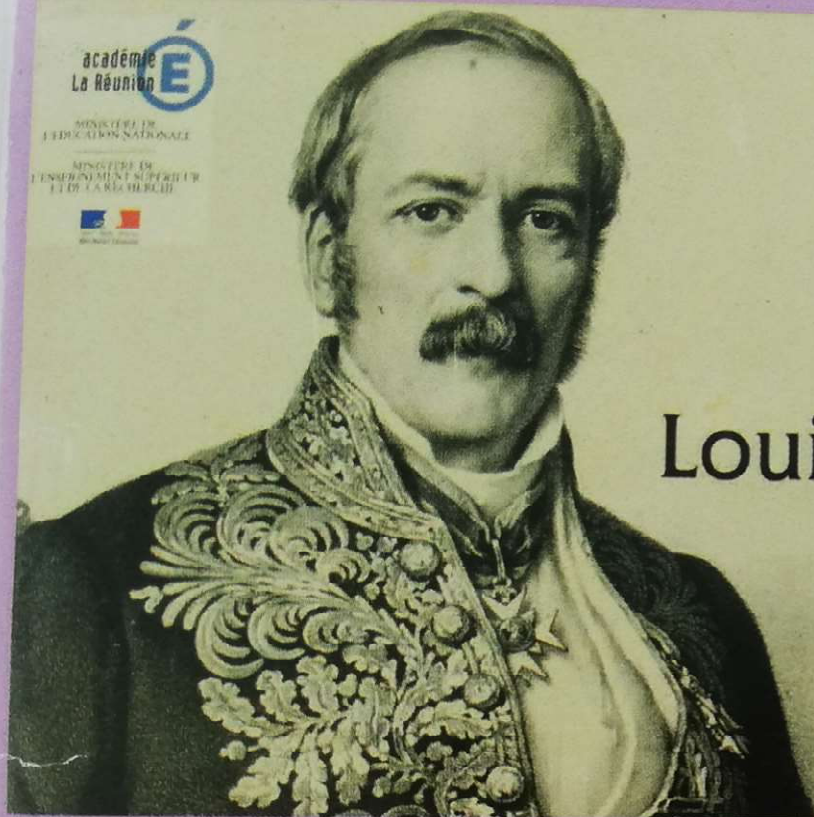
MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



CONSEIL GÉNÉRAL
DE LA
Réunion

www.cg974.fr



COLLÈGE

Louis Henry HUBERT-DELISLE

*« ... j'ai donné à mon pays tout ce que j'avais de cœur, d'âme,
d'intelligence et d'activité : je lui aurais donné jusqu'à ma vie... »*

79, RUE MONTFLEURY - 97470 SAINT-BENOIT

Tél.: 0262 50 15 65

Courriel : ce.9740702v@ac-reunion.fr

Site Internet : <http://college-hdelisle.ac-reunion.fr>



CARNET DE LIAISON

PROJET ECO-ECOLE 2018-2019

THEME: ALIMENTATION

Présentation de l'établissement

M. COLLIN-DUFRESNE, chef d'établissement

M. Payet, adjoint du Principal

M. Quinot, directeur de la SEGPA

Mme Gaudens , gestionnaire

Mme Keyser, référente EDD

CONSTAT 1: MANQUE D'INFORMATIONS CONCERNANT L'ALIMENTATION NOTAMMENT AU RESTAURANT SCOLAIRE

OBJECTIFS: S'informer sur

- La variété de fruits et de légumes
- Les aliments d'avant: « racines et féculents »
- Les recettes d'aujourd'hui et celles de nos
« zarboutans »

SOLUTIONS

Action 1- S'informer sur les aliments et élaborer un menu équilibré : qualitatif et quantitatif

Action 2- Rencontrons nos zarboutans au collège Hubert Delisle : cuisine « lontan »

Action 3- Cuisiner en famille et goûter des produits locaux, de saison

Action 4- Mettre en place une progressivité CM1-CM2- 6eme sur le thème de la nutrition

Action 1- S'informer sur les aliments



Première rencontre
des éco-délégués
autour d'un rallye
éco-challenge

Elèves: Eco-délégués 6,5,4 et 3^{ème}

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Hoarau (PE), Mme Pitou-Turpin (Hist/Géo), M. Mellet (PLP cuisine), M. Boyer (PLP métallerie), M. Sautron (PE), M. Rard (Terre et mer formation), Volontaires civiques

EGNIMES A RESOUDRE



Défi



EXEMPLES D'EGNIMES

SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »
01	Les mares – la passerelle



LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices
Indice 1 (Niveau 1)	Au début de la passerelle, sur un pilier	I-04 : Dessin « Anti-moustique »
Indice 2 (Niveau 2)	En milieu de la passerelle, sur un pilier	I-17 : Rébus « Aqua - Pot - Nid »

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 1	A01 : Relier le nom de chaque plante à sa photo	



Vacoa – Pandanus

Patate à Durand

Raisin de mer

Songe

Sensitive

Choca bleu



ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 2	A02 : Se mettre en file indienne sur l'herbe la plus proche puis chacun passe au-dessus de l'autre en sautant à saute-mouton	

LES QUESTIONS	LES REPONSES	Pts
Niv. 1 Q01 : A quoi servent les poissons dans les mares ?	R01 :	
Niv. 2 Q02 : Comment appelle-t-on le système de culture des plantes avec des poissons ?	R02 :	

Copyright TMF - Eco-Rallye Challenge - Cœur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

LES ESPECES COMESTIBLES

SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »
04	Le restaurant « Babouk »

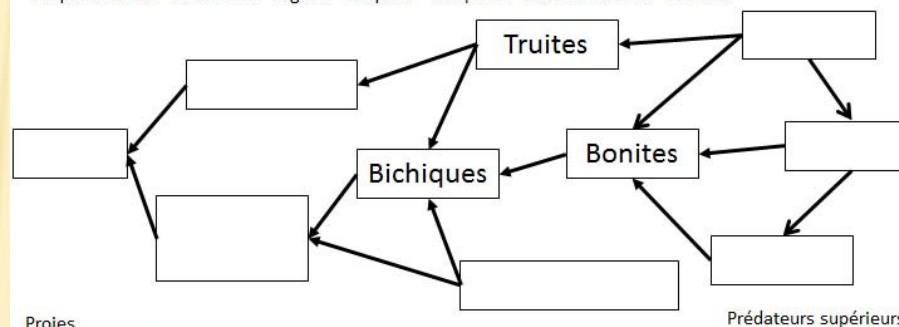


LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices
Indice 1 (Niveau 1)	Sur une des branches d'un arbre aux épines sur le tronc	I-19 : Photo d'un bijou en forme d'un animal
Indice 2 (Niveau 2)	Sur une des branches d'un arbre aux épines sur le tronc	I-02 : Photo et nom d'une bibe

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 1	A05 : Compléter la chaîne alimentaire ci-dessous	

Liste des noms à placer :

Requin baleine – Camarons – Algues – Requins - Dauphins - Plancton animal - Homme



ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 2	A06 : Ecrivez sans fautes (en majuscules) le nom de la maladie transmise par un moustique et ayant touché La Réunion entre 2005 et 2006	



=> _ _ _ _ _

LES QUESTIONS	LES REPONSES	Pts
Niv. 1 Q05 : Comment s'appelle cet arbre avec des épines sur le tronc ?	R05 :	
Niv. 2 Q06 : A votre avis, qui gagne entre la babouk et le scorpion, et pourquoi ?	R06 : Babouk - Scorpion (Entourez la bonne réponse)	

Copyright TMF - Eco-Rallye Challenge - Cœur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

CHAINES ET RESEAUX ALIMENTAIRES

EXEMPLES D'EGNIMES

SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »
08	Zone des jets d'eau



LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices
Indice 1 (Niveau 1)	Au pied du panneau	I-05 : St Leu et la fleur de sel
Indice 2 (Niveau 2)	A la base de la clôture métallique	I-21 : Dessin d'une pompe et d'un collecteur d'eau

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 1	A11 : Passez chacun sous les 5 U en fer à côté du cocotier, sans vous casser le « coco »	

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 2	A12 : Entourez les meilleures façons pour économiser l'eau potable	

Attention => 1 réponse juste = 1 point MAIS 1 réponse fausse = - 1 point !

Laver sa voiture à l'eau du robinet
Récolter l'eau de pluie pour arroser son jardin
Utiliser l'eau de pluie pour laver devant chez soi
Mettre de l'eau en bouteille dans le réservoir d'eau de la voiture
Laisser couler l'eau pendant le brossage des dents
Utiliser le balai plutôt que le tuyau d'arrosage pour nettoyer les feuilles
Mettre un réducteur de débit au robinet
Prendre un bain plutôt qu'une douche
Récolter l'eau de pluie pour la boire

LES QUESTIONS		LES REPONSES	Pts
Niv. 1	Q11 : Pourquoi le cocotier pousse-t-il naturellement dans les bas de l'île ?	R11 :	
Niv. 2	Q12 : Comment l'eau potable est-elle économisée dans ce jeu de jets d'eau ?	R12 :	

Copyright TMF - Eco-Rallye Challenge - Cœur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

COCOTIER

SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »
09	Maison multicolore du restaurant « Le Mondrian »



LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices
Indice 1 (Niveau 1)	A l'aide de la boussole, trouvez les 2 indices cachés dans le badamier, situé	I-06 : Dessin d'une <i>Drosera</i> / plante carnivore qui gobe les mouches + dessin d'une sensitive
Indice 2 (Niveau 2)	à 38 pas au Nord-Est du cocotier devant le restaurant	I-14 : Dessin du Yin et du Yang et d'un navire

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 1	A13 : Cueillez une feuille de la plante appelée « Sensitive »	

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 2	A14 : Faites une croix sur les espèces envahissantes à La Réunion	



Agame / caméléon



Merle de Maurice



Fougère nid d'oiseau



Ajonc d'Europe



Agames des colons (mâle à gauche, femelle à droite)



Chouchou



Papangue

LES QUESTIONS		LES REPONSES	Pts
Niv. 1	Q13 : Quel est le nom d'une autre plante qui referme aussi ses feuilles lorsqu'on la touche ?	R13 :	
Niv. 2	Q14 : Quelle couleur permet de refléter les rayons et donc la chaleur du soleil ?	R14 :	

Copyright TMF - Eco-Rallye Challenge - Cœur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

CHOUCHOU



ALIMENTATION ET SANTE



Elèves: toutes les classes de 5ème
Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Guillaume Robert (Maths)

Effectifs - Fréquences

1 Calculer des effectifs, des fréquences Santé

Chaque jour du mois de novembre, Basile a pris des notes à propos de son petit-déjeuner.

Date	Nature	Durée (en min)	Avec qui ?
01-11	Céréales et lait	13	Famille
02-11	Céréales et lait	6	Seul
03-11	Croissant et pomme	12	Lou
04-11	Céréales et jus de fruits	24	Parents
05-11	Pain et yaourt	19	Lou
06-11	Céréales	3	Seul
07-11	Pain et petit suisse	6	Seul
08-11	Céréales et orange	12	Lou
09-11	Céréales et lait	16	Seul
10-11	Céréales, lait et jus de fruits	18	Famille
11-11	Croissant et café	22	Famille
12-11	Céréales	4	Seul
13-11	Pain et fromage blanc	9	Seul
14-11	Céréales et yaourt	14	Lou
15-11	Biscotte et pomme	10	Lou

Pour l'instant, on s'intéresse à la colonne « Nature » où :

- les produits céréaliers sont surlignés en jaune ; on les note **C** par la suite ;
- les produits laitiers sont surlignés en rose ; on les note **L** par la suite ;
- les fruits (ou jus de fruits) sont surlignés en vert ; on les note **F** par la suite ;
- les boissons chaudes sont surlignées en bleu ; on les note **B** par la suite.

a. Recopier et compléter le tableau suivant :

Nature du petit-déjeuner	C	CL	CF	CB	LF	CLF	CLBF	Total
Nombre de jours (effectif)	6	9	4	2	3	5	1	30

b. Vérifier que la somme des nombres sur la deuxième ligne est bien égale au nombre de jours du mois de novembre.

c. Exprimer à l'aide d'un pourcentage la fréquence (ou proportion) des jours où Basile a pris seulement un produit céréalier.

d. Recopier et compléter ce tableau (en donnant éventuellement la valeur approchée par excès au dixième près) : Donner un chiffre après la virgule.

Nature du petit-déjeuner	C	CL	CF	CB	LF	CLF	CLBF
Fréquence (en %)	20%	30%	13,3%	6,7%	10%	16,7%	3,3%

e. Les diététiciens conseillent de consommer un petit-déjeuner C L B F le plus souvent possible.

Quel type de petit-déjeuner consomme le plus souvent Basile ?

Il consomme le plus souvent des produits céréaliers et laitiers.

2 Regroupement de données en classes

On s'intéresse maintenant à la colonne « Durée » du tableau ci-dessus.

a. Faire un tableau tel que celui commencé ci-contre et le compléter.

Durée (en min)	2	3	4	5	6	7
Nombre de jours	4	4	4	2	3	4

b. Citer un inconvénient de ce tableau.

Le tableau est très long à faire.

b. D'où l'idée de regrouper les données en classes d'amplitude 5 min comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Le recopier et le compléter.

Durée d (en min)	$0 \leq d < 5$	$5 \leq d < 10$	$10 \leq d < 15$	$15 \leq d < 20$	$20 \leq d < 25$
Nombre de jours	3	8	8	8	3

Citer un avantage et un inconvénient de ce tableau par rapport à celui du a.

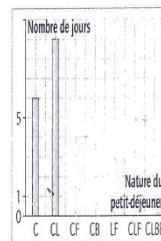
Représentations graphiques de données

3 Diagramme en barres

On se propose de représenter le tableau obtenu à la question a. de l'activité 1 par un diagramme en barres comme commencé ci-contre.

a. Que représente la hauteur de la barre « C » ? de la barre « CL » ?

b. Reproduire et compléter ce diagramme.



4 Diagramme demi-circulaire

On s'intéresse cette fois à la colonne « Avec qui ? » du tableau de l'activité 1.

a. Recopier le tableau ci-dessous et compléter la 2^e ligne par les effectifs.

Basile était...	seul	avec Lou	avec ses parents	en famille	Total
Nombre de jours	12	8	4	6	30
Mesure de l'angle	72°	48°	24°	36°	180°

b. On se propose de représenter ces données par un diagramme demi-circulaire.

c. Vérifier que l'angle correspondant à « Seul » mesure 72°.

d. Compléter la 3^e ligne du tableau ci-dessus.

e. Construire un diagramme demi-circulaire de rayon 3 cm.

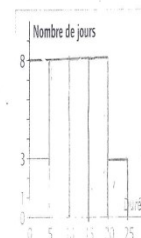


5 Histogramme

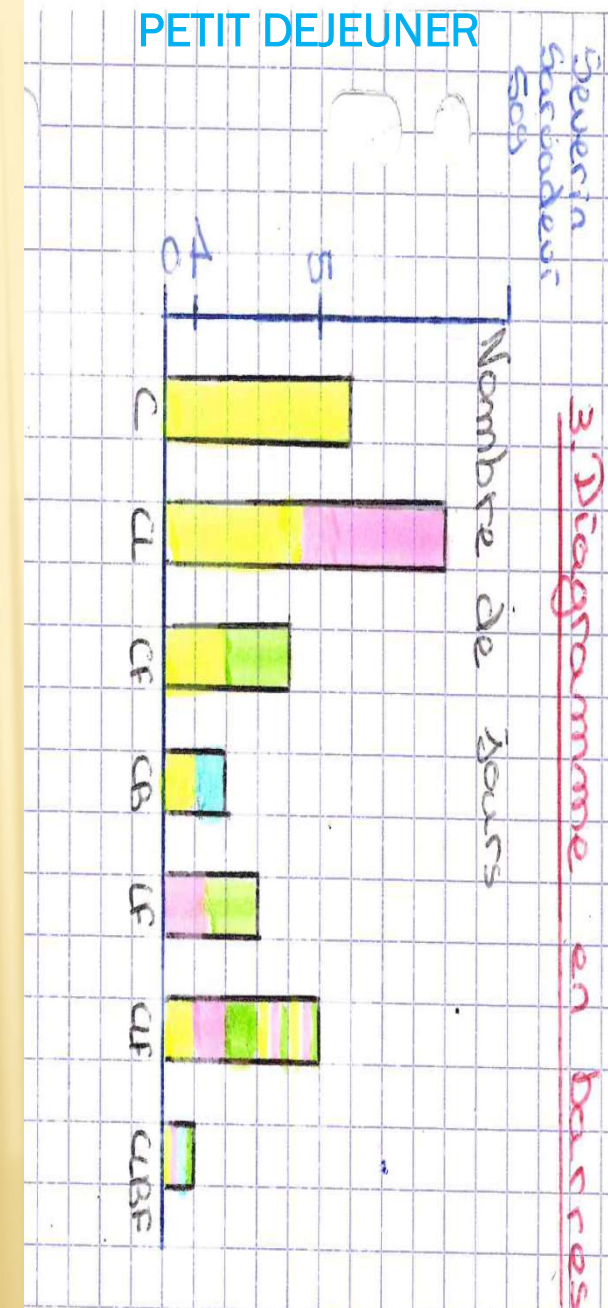
On se propose de représenter le tableau obtenu à la question b. de l'activité 2 par un histogramme (c'est-à-dire par un diagramme dont les barres sont accolées).

a. Que représente la hauteur de la barre colorée en orange ci-contre ?

b. Reproduire et compléter l'histogramme ci-contre.



GESTION DES DONNEES POUR LE PETIT DEJEUNER



ACTION 1: Elaborer un menu équilibré, qualitatif et quantitatif

bien et bon pour la santé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

	Chocolat	Vanille	Caramel
Energie	492 kJ / 117 kcal	438 kJ / 104 kcal	462 kJ / 110 kcal
Grasses	29 g	2,7 g	2,8 g
dont acides gras saturés	1,5 g	1,8 g	1,8 g
Glucides	19,7 g	17,8 g	18,9 g
dont sucres	12,1 g	13,5 g	14,0 g
Protéines	2,4 g	2,0 g	2,1 g
Sel	0,16 g	0,16 g	0,16 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
Valeurs nutritionnelles moyennes pour : 100 g (2 cookies (33 g))

	100 g	2 cookies (33 g)
Energie	2070 kJ (494 kcal)	683 kJ (163 kcal)
Matières grasses	23 g	7,6 g
dont acides gras saturés	11 g	3,6 g
Glucides	62,8 g	20,7 g
dont sucres	28 g	9,2 g
Fibres alimentaires	4,3 g	1,4 g
Protéines	5,9 g	2,0 g
Sel	0,793 g	0,262 g

Cet emballage contient 6 portions de 2 cookies

Les Pâtes :
Pour des repas équilibrés
21 g de matières grasses par 100 g de pâtes cuites
112 g de pâtes cuites par 100 g de pâtes crues
100 g de pâtes crues équivalent à 120 g de pâtes cuites

	100 g
Energie	1587 kJ (379 kcal)
Matières grasses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	28,2 g
dont sucres	0,6 g
Protéines	12,6 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Sel	0,001 g

2. Les besoins d'un être humain en aliments sont ceux en fonction de l'activité physique.

		Arthur	Tom
Apports	Petit déjeuner	1600	2130
	Collation	540	710
	Déjeuner	2140	2820
	Collation	1620	2130
	Diner	2700	3550
Total des apports journaliers		11430	13450

Handwritten calculations:

Arthur
 $1600 + 540 + 2140 + 2700 = 6980$
 $11430 - 6980 = 4450 \text{ KJ}$

Tom
 $2130 + 710 + 2820 + 3550 = 9210$
 $13450 - 9210 = 4240 \text{ KJ}$

Menu du déjeuner d'ARTHUR		
	Aliments	Valeur énergétique pour une portion
Entrées :	carotte vinaigrette	642KJ
	Friand	
	Part de quiche	1320KJ
	Pâté de foie	
	Assiette de salade	
	Vinaigrette	
Viande et poisson:	steak haché	
	Cotes d'agneau	
	Filet de poisson	870KJ
Accompagnement	Frites	1360KJ
	Assiette de pâtes	
	Assiette d'épinards	
	Tranche de pain	
	Assiette de haricot vert	
Fromages et desserts :	Fromage de chèvre	310KJ
	Yaourt aux fruits	500KJ
	Banane	
	Part de tarte	
Boissons :	eau	0KJ
TOTAL	5002	KJ

Elèves: toutes les classes de 6ème

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), M. Lee-Fong-Chi (SPC), M.Thing-Léo (Technologie), Mme Atchapa (maths)

ACTION 2- Rencontrons nos zarboutans au collège Hubert Delisle : cuisine « lontan »



UN MOMENT DE PARTAGE INTERGENERATIONNEL



Elèves: Toutes les classes de la 6^{ème} à la 3^{ème}
(SEGPA et Générale)

Equipe pédagogique: tous les membres

Partenaires: Clubs de 3eme âge
Conseil départemental (service des
personnes âgées), mairie de Saint-Benoit
Café des parents.

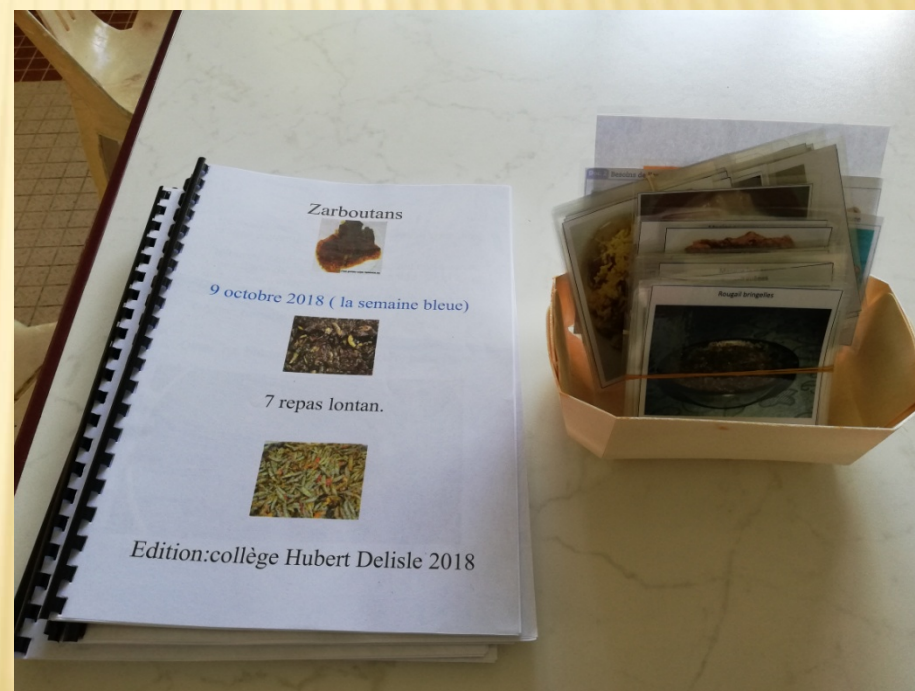


Réalisation d'affiches
« ravaz »- Utilisation des
féculents dans la cuisine
créole.

Création d'un jeu de carte et
d'un livre de 7 repas
« lontan »

Elèves: 504,

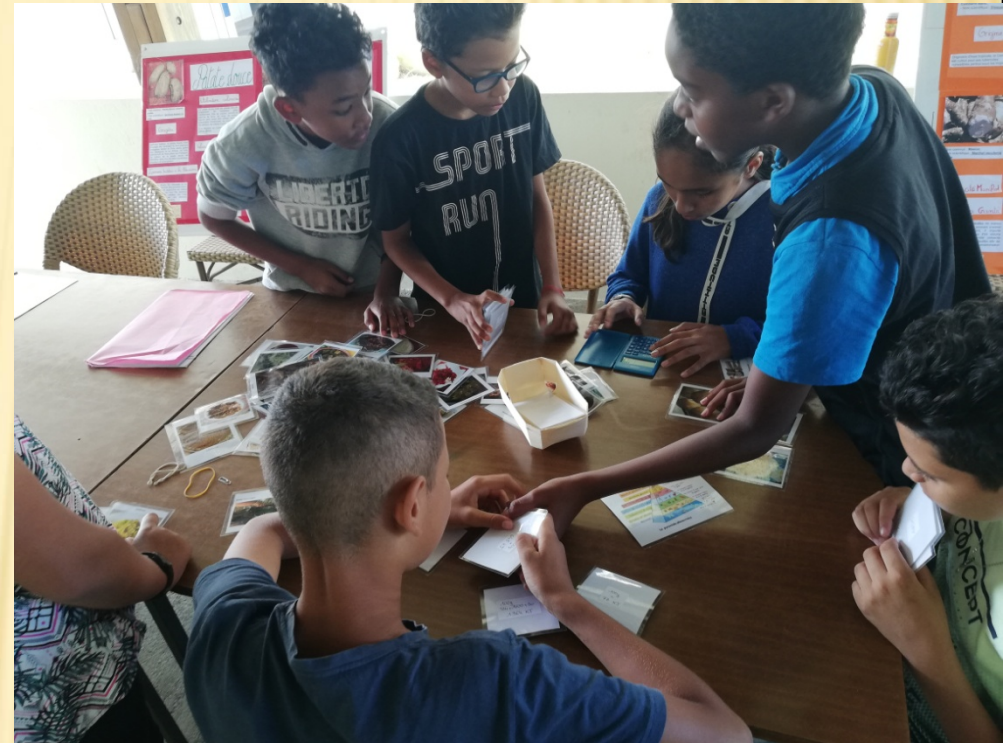
Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Pitou-Turpin
(Hist/Géo), Mme Tergemina (PE) et Mme Hoarau (PE)



Ateliers intergénérationnels: collégiens/séniors sur les menus « lontan » à la Réunion



Questionner sur les repas
« lontan » à partir du livre réalisé



Jouer à réaliser un menu « lontan »
équilibré à partir du jeu de carte en
prenant en compte les besoins
énergétiques de la personne

ATELIER DE CUISINE



Cuisiner et goûter
les aliments
« lontan » avec nos
zarboutans et nos
parents

Elèves: 401,402 classes référentes- Toutes les classes

Equipe éducative: équipe pédagogique SEGPA, Mme Keyser (SVT),
Mme Pitou-Turpin (Hist/Géo),Mme Fortin (infirmière), Mme Cazal
(infirmière), seniors

Préparation des galettes de manioc sucrées



Râpe fabriquée en atelier de métallerie SEGPA



ATELIER ZERBAZ



Elèves: 504, 601, 602

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Tergemina, Mme Valliamée, séniors



ATELIER DE JARDINAGE



Elèves: 602 classe référente - Toutes les classes

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Tergemina (PE),
sénior

TISANES



Respect, Transmission et
Partage d'expériences

Cette rencontre intergénérationnelle avec nos « zarboutans » (séniors) fut un temps fort de sensibilisation pour l'ensemble des collégiens et de l'équipe éducative sur la cuisine d'autrefois, les pratiques de culture ancestrales, les modes de consommation locale.

Les élèves de la 404, encadrés par Mme Pakirchy (PLC Hist/ Géo), ont choisi de partager à leur tour les témoignages de nos « zarboutans » dans le cadre d'un projet e-twinning avec l'Espagne, l'Italie, le Portugal et la Roumanie.

Dans ces échanges ils ont abordé la cuisine longtemps à la Réunion.

ACTION 3- Cuisiner en famille lors de la rencontre parents des élèves de 3^{ème} SEGPA et professeurs en fin de trimestre 1



Elèves: 301,302

Equipe éducative: équipe pédagogique SEGPA, Mme Fortin (infirmière), parents d'élèves

Entrée : Gratin de citrouille

Partager le repas élaboré le matin dans
l'atelier de cuisine SEGPA : équipe éducative,
les parents d'élèves et les élèves



Plats : riz, lentille,
rougail de saucisse
(viande de poulet)
et/ou rougail de
morue (poisson) à
la mangue verte

Accompagnement
pimenté: salade
concombre, rougail
mangue verte



Dessert : letchis, fruit local de saison, en décembre

ACTION 4- Mettre en place une progressivité CM1- CM2- 6eme sur le thème de la nutrition



Collège Hubert Delisle
Ecoles du réseau:



CONSTAT 2: UTILISATION DE PRODUITS SURGELÉS, DE CONSERVES

OBJECTIFS:

- Gouter des produits locaux, de saison et bio
- Susciter l'envie de cuisiner
- Produire des fruits, des légumes, des aromates
- Apprendre de nouveaux modes de production bio

SOLUTIONS

Action 1- Consommer responsable : Faire vivre un jardin bio, collège et école du réseau

Action 2- Former à une nouvelle méthode de production

Action 3- Valorisation des arbres fruitiers pour une meilleur santé et améliorer la nutrition à l'école

Action 4- Réaliser une recette du monde pendant la semaine des langues

Action 5- Réaliser un repas solidaire à partir des produits locaux et bio

Action 1- Consommer responsable : Faire vivre un jardin bio, collège et école du réseau



Elèves: ULIS,401,402,301,302,602, 603,503

Equipe pédagogique: M.Ficot (EPS),M.Sautron(PE),M.Maillot (AESH),
Mme Tergemina (PE), Mme Hoarau(PE), Mme Valliamée et Mme
Aulon(PLP Horticulture), Mme Pajanipadéatchy et Mme Assing (Anglais

« Du jardin à l'assiette ».

Vendre aux membres du collège



Prélever les fruits, les légumes et les aromates dans notre jardin Bio



Transformer et Cuisiner



Formation référents EDD : 15 Novembre 2018, organisée par les référents académiques du bassin Est de l'île de la Réunion

Soyons tous des colibris ! Prendre soin du sol, Recycler et embellir



Réalisation d'une butte de permaculture



Action 3- Valorisation des arbres fruitiers pour une meilleur santé et améliorer la nutrition à l'école



Carte générale des Plantes Comestibles du Collège « Hubert Delisle » à St Benoit

Version TMF de Février-Mai 2019

Carte sans titre

Rédigez une description pour votre carte.



Espèce
précédente

Nom français : **Cocotier**
(Nom créole : **Pied coco**; Nom latin : **Cocos nucifera**)

Espèce
suivante

Espèce N°006

BIOLOGIE et ECOLOGIE

- Type de plante : **Arbre**
- Taille maximale : **30 m**
- Période de floraison : **Toute l'année**
- Origine de l'espèce : **Exotique**
- Potentiel invasif : **Non invasif**
- Carte de toutes les plantes de cette espèce au collège => **carte**

INTERETS ALIMENTAIRES

Partie(s) comestible(s) de la plante :

=> **Fruit** (eau et coprah de la noix), **tronc** (cœur-chou)

Période de récolte des parties comestibles :

=> **Toute l'année**

Type de cuisson : **cru ou cuit**

Recette(s) :

- **Achards de cocotier**

Qualités nutritives :

- **Riche en lipides et en fibres**
- **Riche en potassium et en antioxydants**
- **Source de fer et de phosphore**
- **Joue sur la satiété**

Propriétés médicinales :

- **Contre fièvre et maux de tête**
- **Déparasitage, antipelliculaire**
- **Contre le cancer**
- **Laxatif (améliore digestion + transit intestinal)**



Aspect général



Partie(s) comestible(s)

Feuilles



Tronc



Ecorce



Fleurs



Fruits



Racines



Parasites



Autre 1



Autre 2



Autre 3



Action 4- Réaliser une recette du monde pendant la semaine des langues



Réalisation
de Brownies
aux pépites
de chocolat

Action 4- Réaliser un repas solidaire à partir de produits locaux



La margoze



Le chouchou cuisiné en gratin



La patate douce cuisinée en gâteau



CONSTAT 3: GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS:

- Utiliser les restes

SOLUTIONS

- 1- Préparer des salades de fruits frais à partir des invendus
- 2- Atelier culinaire à partir des restes de la cantine repas solidaire

Action 1- Préparer des salades de fruits à partir des invendus d'un agriculteur



Argent pour financer une randonnée écologique dans le cirque de Cilaos à l'Ile de la Réunion pour les élèves 4^{ème} UNSS du collège.

Elèves: élèves de 4^{ème} UNSS

Equipe pédagogique EPS: Mme Salvan, M. Vitry, M. Payet, Mme Lepinay, M. Meyer



800 euros récoltés au
23 avril 2019



Valorisation des invendus agricoles

Don des fruits au collège de CAP FLOR'ILE

Don des gobelets en plastique

Après discussion, il est décidé de récupérer les gobelets, de les laver
et de les réutiliser

Repas solidaire au collège Louis-Henry Hubert Delisle le mardi 07 mai 2019

**Un déjeuner pour rompre
l'isolement des personnes âgées et
porteuses de handicap.**

**Beaucoup de seniors et de personnes porteuses de handicap se
trouvent isolés et se sentent exclus de la société.**

**Le repas n'est-il pas la meilleure occasion de tisser des liens
sociaux ?**

**C'est justement pour leur apporter un peu de douceur et de
compagnie que le collège Hubert Delisle organise
le mardi 07 mai 2019 un moment de partage au cours
d'un déjeuner convivial, luttant ainsi contre l'exclusion.**

« Même si nous atteignons le sommet
de la connaissance ou de la richesse,
sans respect ni compassion pour
autrui, notre existence n'est pas
digne d'un être humain. »

APERITIFS

- Cocktails à base de fruits frais
- Pâtés créoles nature
- Samoussas, bouchons

ENTREE

- Gratin citrouille et chou chou

PLATS

- Riz
- Grains
- Carry Camarons
- Sauté poulet à la chinoise
- Rougail saucisses
- Assortiment de rougail : margoze, citron,
goyaviers, mangue

DESSERT

- Gâteau ancien : patate
- Salade de fruits de saison
- Café, thé

**DESSERT : à partir des restes de fruits du
restaurant scolaire et des invendus d'un
agriculteur**

CONSTAT 4: ENVIRONNEMENT PEU AGRÉABLE POUR LES REPAS



Il fait très chaud dans
le restaurant scolaire !

Peu d'ouverture

Source de chaleur : verre
exposé au soleil



SOLUTIONS: VENTILER



Enlever les briques de verre et
pauser des jalousies

Faire une ouverture et pauser
des jalousies

Jalousies

Travaux prévus en
juillet 2019 par le
département



ECO- CODE DU COLLEGE HUBERT DELISLE



Au collège HUBERT DELISLE comme nos seniors,
nous sommes sensibles à une alimentation saine et durable.

Soyons des futurs consommateurs alimentaires éclairés:

- Cultiver un environnement favorable ,
- Découvrir le rapport entre la terre et l'alimentaire,
- Eduquer à une consommation responsable

Voici les leviers utilisés au collège Hubert Delisle pour encourager nos jeunes et leur famille à manger mieux.