

Mazières-en-Gâtine

Apprendre le petit-déjeuner au collège

A l'initiative de Sylvie Jacquet Gallo, principale du collège, avec la collaboration de Cécile Kihm-Tardy, professeur de Sciences de la vie et de la terre, de Fabienne Dorckel, infirmière, la semaine dernière a été consacrée, pour la cinquième année consécutive, à l'apprentissage d'un petit-déjeuner équilibré pour les 70 élèves des classes de 6^e et d'Unité localisée d'intégration scolaire (ULIS). Un travail en amont a été effectué en cours. Lors de ces quatre jours, un vrai petit-déjeuner a été préparé et servi au restaurant scolaire par le chef cuisinier Jean-Yves Massé. Chaque jour, les élèves ont composé leur plateau avec un groupe alimentaire ; mercredi, du jambon était proposé : « *Le salé, c'est spécial !* ». Le dernier jour, ils ont dû élaborer seul son contenu. Une action nécessaire sachant que c'est un repas important et que beaucoup d'enfants ne le prennent pas.



Elia explique à Richard Tajasque, professeur de sciences physiques, qu'elle se lève à 6 h 50 et prend pain, lait et jus de fruit. Le petit-déjeuner salé, « c'est spécial » !