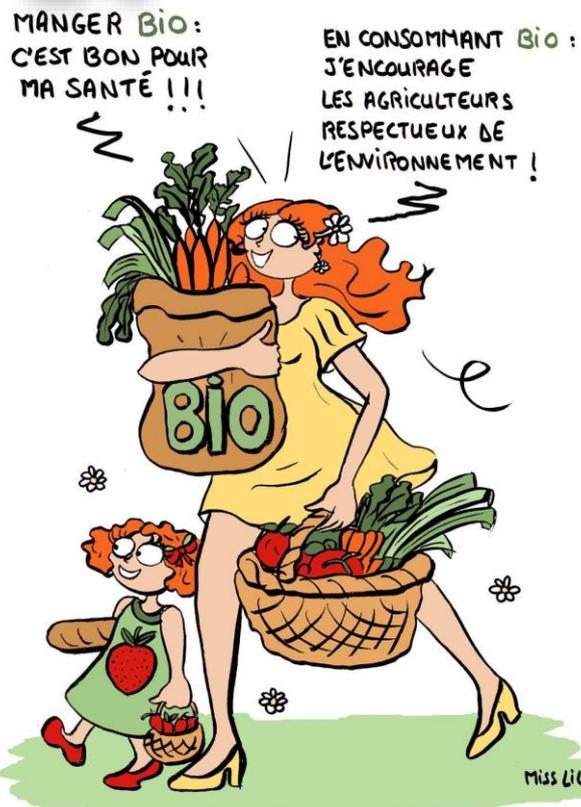




PERI-NEWS

N°14



Le journal des activités des temps périscolaires

De la Cuisine Centrale à la cantine

La préparation du repas Bio

Vendredi 17 mai, la cuisine centrale a confectionné un repas 100% bio de producteurs de Meuse. Tous les ingrédients étaient BIO.

Au menu :

Entrée : Concombre

Plat principal : Sauté de veau de « Chauvoncourt » et écrasé de pommes de terre
« fait maison »

Fromage : Pavé fermier de « Nançois-le-Grand »

Dessert : Yaourt de la « ferme des forges d'Abainville. »



Le repas Bio

Le jour du repas **bio**, les enfants des écoles Camille Claudel et Edmond Laguerre ont pu profiter d'une animation autour du bio : quiz proposé par un producteur local et l'association AgroBio.

Cette sensibilisation au **bio** favorise les apprentissages. Les enfants ont apprécié ce moment d'échange ludique avec le producteur.



Bar-le-Duc

Un déjeuner au goût des enfants : le bio figurait au menu des écoliers

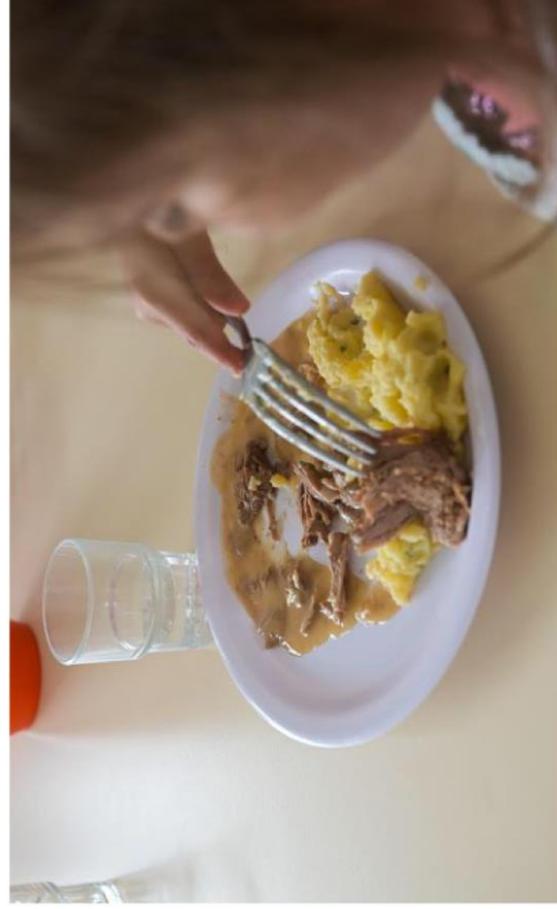
Menu exceptionnel pour les élèves des écoles Edmond-Laguerre et Camille-Claudel qui, vendredi, déjeunaient à la cantine, puisque de l'entree au dessert, tout était bio, avec en prime une animation proposée aux plus grands. L'initiative s'inscrit dans une politique d'éducation à l'alimentation.

Cantine de l'école Edmond-Laguerre, premier service : les enfants mangent de bon appétit. Après des concombres à la crème en entrée, ils savourent du bœuf bourguignon avec des pommes de terre écrasées. Le déjeuner a bien sûr été préparé par la cuisine centrale de Bar-le-Duc.

Une différence par rapport aux autres jours ? Il ne le semble pas aux écoliers, et pourtant, c'est un repas bio qui leur est servi ce vendredi. Idem à l'école Camille-Claudel. Et c'est ce qui explique la présence durant la pause méridienne de Jean-Paul Lemoine, le 1^{er} adjoint chargé de la Transition écologique.

Il s'adresse à des petits de maternelle : « Est-ce que c'est bon ? ». Des hochements de têtes confirment que oui.

Il interroge les plus grands



Bœuf bourguignon et pommes de terre écrasées bio pour le déjeuner des primaires de l'école Laguerre. Photo: Jean-Noël Portmann

qui appréciant tout autant ce qu'il y a dans leur assiette, pour savoir ce que signifie manger bio. « Que c'est frais », essaie une fillette. « Bio, ça ne veut pas dire ça, vous avez l'habitude de consommer des produits frais, je vous rassure », sourit l'élue. « Qu'il y a des vitamines ? », tente une autre : « Il y en a tous les jours. » Bon point pour une troisième gamine : « C'est

quand il n'y a pas de produits chimiques. »

Une animation spéciale

« Pourquoi manger bio ? », demande Jean-Paul Lemoine : « Pour montrer que c'est aussi très bon, pour la santé mais également au goût. »

À cette occasion, une animation autour de l'alimentation a été prévue. Dans la salle de gar-

rentes choses mises en place tout au long de l'année. »

L'adjoint souligne que cette action s'inscrit dans une politique destinée à favoriser une meilleure alimentation des scolaires « dans le cadre d'un programme qui vise plusieurs objectifs, et pas uniquement de répondre parfois aux difficultés sociales, mais aussi de montrer aux enfants que l'on peut manger d'une façon différente, diversifiée. »

« Penser à s'approvisionner local »

Il met aussi en exergue la coopération avec la maison de la nutrition pour faire bénéficier aux enseignants du programme Nut & S : « C'est un vrai partenariat qui a pu se mettre en place grâce à la politique de la ville, en lien avec l'Éducation nationale. »

S'il n'est pas forcément possible de manger bio quotidiennement, ce n'est pas qu'une question de coût, « il faut aussi penser à s'approvisionner local ». La mairie en effet défend son souci de privilégier les circuits courts. Pour le dessert, ce sont même des yaourts bio made in Meuse qui ont été distribués.

● François-Xavier Grimaud

« Ça vient compléter les diffé-

Le musée à l'école

La troisième et dernière intervention du musée est programmée semaine 23.

Le thème abordé est :

La représentation humaine : Portrait et autoportrait

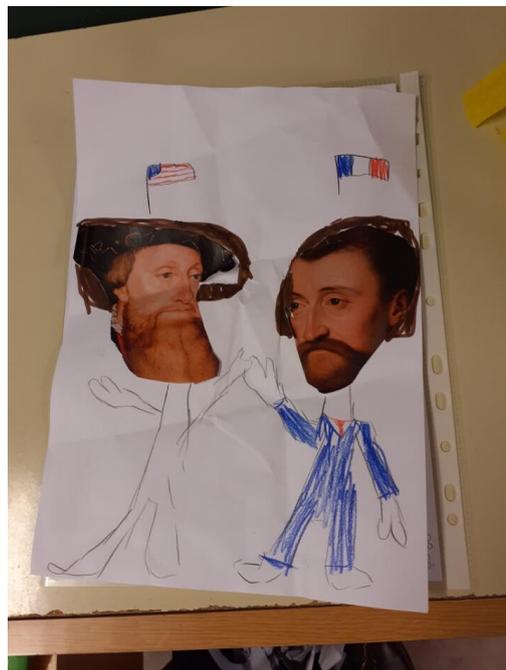
Comme pour les autres interventions, les temps d'animations se dérouleront, pour chaque garderie de 16h30 à 17h30 avec un maximum de 15 enfants par séance.

Retour en image :

Jean Errard :



Camille Claudel :



Bugnon :



Gaston Thiebaud :



L'intervention pour l'école Edmond Laguerre sera publiée sur le prochain numéro du Péri-News.

Les projets, les activités libres et manuelles du périscolaire

Le projet « raconte-moi un conte » :

Pour rappel, ce projet prévoyait la création d'une affiche par garderie autour d'un conte. Chaque garderie était libre de choisir un conte et de l'illustrer par une l'affiche :

Jean Cocteau : Le Petit Chaperon rouge

Camille Claudel : Le Petit Chaperon rouge

Jean Errard élémentaire : Hansel et Gretel

Jean Errard maternelle : Les trois petits cochons

Gaston Thiebaut : Les trois petits cochons

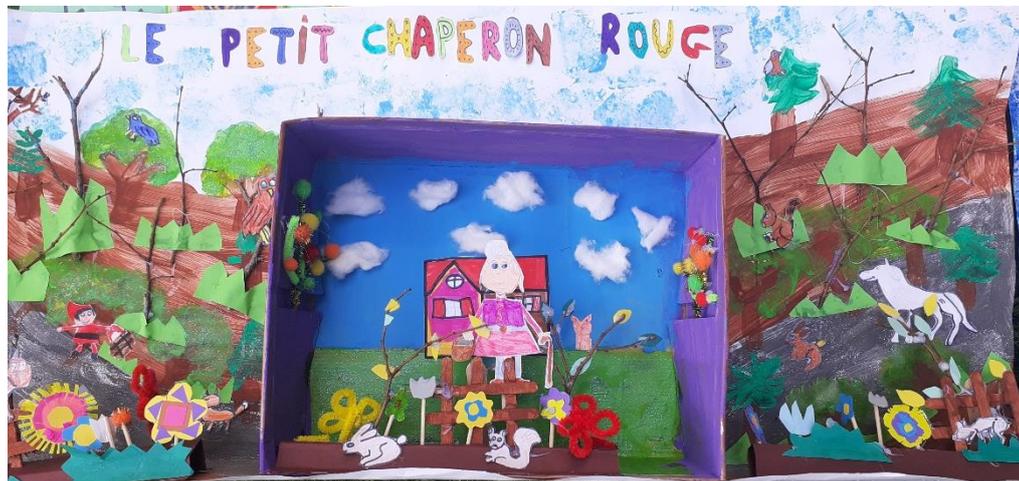
Bugnon Rostand : Les trois petits cochons

Edmond Laguerre : Blanche neige

Les enfants ont fini ce projet, ci-dessous les réalisations en image...

Les affiches seront affichées dans les écoles afin que vous puissiez admirer l'œuvre réalisée par vos enfants.





Les activités libres et manuelles:

Tout au long de l'année, des activités manuelles sur les différentes fêtes, les saisons, les animaux sont proposées aux enfants.

Également des jeux libres sont mis à disposition afin qu'ils puissent construire, lire, dessiner, jouer...

Activité de la fête des mères :



Les activités manuelles :

