

À l'Oseraie le petit-déjeuner est équilibré et gratuit

L'idée

Clémentines, céréales, produits laitiers, fromages sont les bases du petit-déjeuner gratuit, qui est servi deux fois par semaine aux élèves du groupe scolaire de l'Oseraie. « **Ces jours-là, les enfants doivent arriver à l'école à jeun afin de bénéficier pleinement des bienfaits d'un petit-déjeuner équilibré, bon pour le corps mais aussi pour la planète** », a expliqué la directrice, Belinda Le Coq.

Mardi 4 février, les enfants du primaire ont petit-déjeuné puis appris à trier les déchets du repas, en les déposant dans les bacs ou dans le composteur.

Vendredi 7 février, les maternelles, à leur tour, seront assistées par les CM1-CM2. « **En septembre, l'école possédera sa basse-cour et les œufs ramassés seront distribués aux familles. Un bon moyen pour sensibiliser les parents et transmettre les acquis de leurs enfants.** »

Les menus ont été élaborés par le chef de cuisine de l'Établissement d'hébergement des personnes âgées dépendantes (Ehpad) de Marigny-le-Lozon, venu en janvier à l'école pour informer les enfants sur la provenance des produits, leur préparation en atelier, leurs qualités gustatives et, surtout, leurs apports nutritionnels. « **Cette action, qui se poursuivra ici, jusqu'au 10 avril, a été mise en place dans le cadre de la labellisation E3D, démarche pour le développement durable** », a précisé Martine Loyer, inspectrice de l'Éducation nationale pour la circonscription de Saint-Lô nord, en visite mardi.



Les élèves de CM1-CM2 ont partagé un petit-déjeuner équilibré sous le regard approbateur de l'inspectrice, Martine Loyer. Ouest-France