

<http://ec-beaumont-en-veron.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article180>



Le repas de classe des CLIS de février

- Musique & Chants -

Date de mise en ligne : samedi 5 mars 2011



Copyright © École du Pain Perdu de Beaumont en Véron - Tous droits

réservés

Lundi 14 février 2011, les CLIS ont préparé leur repas.

[<http://ec-beaumont-en-veron.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-beaumont-en-veron/IMG/image/AF/classe.JPG>]

Nous préparons le repas avec Sylvaine par groupe de 4.

Corentin, Théo, Alain et Brayan ont préparé l'entrée : une salade grecque. Ils ont mis du poivron, de la mozzarella, des concombres, des tomates. Corentin a fait la vinaigrette. On a fait un autre plat pour un élève qui ne peut pas manger de tomates : on lui a mis des concombres, de la mozzarella et des poivrons. L'entrée était très bonne mais certains n'ont pas aimé les poivrons.

[<http://ec-beaumont-en-veron.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-beaumont-en-veron/IMG/image/AF/quiche.JPG>]

[<http://ec-beaumont-en-veron.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-beaumont-en-veron/IMG/image/AF/quiche%202.JPG>]

Julien, Antoine, Dorian et Léo ont fait trois quiches lorraines. Ils ont mis des oeufs, du lait, de la pâte, des lardons, du fromage, une petite pincée de poivre et de la crème fraîche. Elles étaient bonnes.

[<http://ec-beaumont-en-veron.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-beaumont-en-veron/IMG/image/AF/phot%20quiche.JPG>]

Sylvain, Alain, Anais et Alexia ont préparé un pudding.

[<http://ec-beaumont-en-veron.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-beaumont-en-veron/IMG/image/AF/pudding.JPG>]

Pour le faire, nous avons besoin de raisins secs, des oeufs, du lait, du sucre, du sucre vanillé, du pain et des pommes. C'était bon mais quelques élèves n'ont pas aimé les raisins secs.

[<http://ec-beaumont-en-veron.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-beaumont-en-veron/IMG/image/AF/dessert%20pud.JPG>]

Nous sommes contents de manger tous ensemble, c'était très bon !