



Informations diverses concernant les menus libres

Objectif

- Applications concrètes de l'apprentissage à l'autonomie sur la base des acquis de l'année EF

L'élève doit :

- Se référer à la théorie « Elaboration des menus » cf CM p.8 à 21
- Par ménage : composer 4 menus selon les exigences ci-dessous
- Respecter le budget de _____ par personne et par menu
- Etablir la liste d'achats précise et propre
- Présenter le dossier « Menus libres » à l'enseignante : corrigé, complet, soigné, dans les temps demandés

Avec quelles exigences ?

- Repas 1 : menu contenant un fruit ou/et un légume de saison de notre région
- Repas 2 : menu contenant un mets préparé avec la marmite à pression et le panier vapeur
- Repas 3 : menu contenant des protéines végétales (menu végétarien)
- Repas 4 : menu contenant une pizza du commerce et une pizza maison

Pour qui ?

- Uniquement pour les élèves de ton ménage
- L'enseignante précise lorsqu'elle mange dans ton ménage

Organisation

Comptabilité

- Nommer un responsable des finances par ménage (il reçoit – distribue - restitue l'argent à l'enseignante)
- Attention : tickets obligatoires : **les dépenses non justifiées ne seront pas remboursées**
- Respecter impérativement le budget

Travail

- Acheter la marchandise pour chaque leçon
- Distribuer le travail pour chaque élève et pour chaque leçon
- Ecrire à l'ordinateur les recettes qui ne se trouvent pas dans le Croqu'menus et les remettre à l'enseignante afin de les photocopier pour tous les élèves

Tu peux prendre à l'école :

Huile – vinaigre – moutarde – sel – poivre – bouillon – sauce liée – épices – sucre – farine – maïzena – poudre à lever – produits d'entretien

Sont interdits : limonades – menus boîtes de conserve ou surgelés – la grande friture – les fondues (chinoises et compagnie)

Sont autorisés : boîtes de champignons – maïs – tomates – pêches – ananas – cerises rouges

Pour palier à la surconsommation des sacs à usage unique ou cabas en papier, il sera remis à chaque ménage un sac à commissions. Celui-ci devra être utilisé et restitué à la fin des menus libres.

Menu libre : liste d'achats (Selon schéma pyramide alimentaire)

Classe : _____ Jour : _____ Ménage : _____ Menu n° : _____

Boissons :

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____

Légumes :

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Fruits :

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Céréales / pommes de terre / légumineuses

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Lait / produits laitiers

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Viande / poisson / œufs / tofu

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Matières grasses / fruits oléagineux

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Sucrierie / divers

Quantités :	Aliments - produits
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____



Menus libres : fiche comptable

Classe : _____ jour : _____ ménage : _____ nombre de personnes : _____

Montant reçu : _____ Reçu le : _____

Montant rendu : _____ Rendu le : _____

Nom et prénom du comptable : _____ Signature : _____

Menus	Montant reçu	Montant de la dépense	Solde	Remarques
Menu n°1	_____	_____	_____	_____
Menu n°2	_____	_____	_____	_____
Menu n°3	_____	_____	_____	_____
Menu n°4	_____	_____	_____	_____