



Chers parents,

Votre enfant va devenir un «Food Champion»!

Au cours des prochaines semaines, nous étudierons en classe des leçons de l'ouvrage pédagogique «Food Champions». Celui-ci a été réalisé sur mandat de «fit4future» en collaboration avec la Société Suisse de Nutrition (SSN) et l'organisation d'éducation à l'environnement «J'aime ma planète».

Les modules pédagogiques transmettent des connaissances théoriques sur l'alimentation durable et équilibrée. Dans la partie pratique, nous approfondirons les connaissances acquises et préparerons ensemble de petits snacks ou plats. «Food Champions» encourage le plaisir des enfants à cuisiner et les sensibilise à une alimentation durable et équilibrée.

Nous espérons que votre enfant pourra utiliser ses nouvelles compétences non seulement en classe, mais aussi à la maison, qu'il s'agisse de couper des légumes et des fruits, de dresser la table ou de préparer de bons petits plats. Encouragez votre enfant à reproduire les recettes en dehors des cours.

Les deux points suivants sont importants pour la partie pratique:

- Votre enfant aura besoin d'un tablier de cuisine ainsi que de deux torchons. Merci de les lui donner le jour du cours de cuisine.
- Veuillez nous indiquer si votre enfant souffre d'une allergie et/ou d'une intolérance alimentaire.

Facultatif:

- Avant les cours, votre enfant recevra une liste de ce qu'il ou elle doit apporter. Il peut s'agir d'aliments, mais aussi d'ustensiles de cuisine. Merci d'aider votre enfant à préparer tout ce dont il a besoin.
- Nous aurons également besoin d'adultes supplémentaires pour certaines leçons. Votre aide serait bienvenue!

Merci de votre collaboration!

Meilleures salutations

