

	<p><b>Collège Nelson Mandela</b>  <b>Ville : Illkirch-Graffenstaden</b>  <b>Département : Bas-Rhin</b>  <b>Contexte : urbain</b>  <b>Niveau de labellisation obtenu : engagement</b>  <b>Présence d'un comité de pilotage : oui</b>  <b>Nombre de classes impliquées : 23 classes / 23</b>  <b>Nombre d'élèves impliqués : 583</b>  <b>Niveau : de la 6<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup></b>  <b>Thématique(s) développée(s) : « Biodiversité et cadre de vie », « Gestion de l'énergie », « Hygiène, santé », « Prévention et gestion des déchets » et « Solidarité »</b>  <b>Exemple de projet : La cuisine sauvage.</b>  <b>Présence d'éco-délégués : en cours de mise en place</b>  <b>Point(s) fort(s) de la démarche : Une démarche assez globale qui implique les enseignements.</b>  <b>Autre démarche en lien avec le développement durable : Agenda 21 scolaire</b></p>
	<p style="text-align: center;"><u>REPAS SAUVAGE DU 22 MAI 2017</u></p> <p style="text-align: center;">Tulle de consoude au fromage</p> <p style="text-align: center;">Galette de viande épicée à la renouée bistorte</p> <p style="text-align: center;">Gratin de pomme de terre à l'aegopode</p> <p style="text-align: center;">Salade verte à la lampagne commune, et au mouron des oiseaux, aromatisée à la berce, décorée de fleurs de saison</p> <p style="text-align: center;">Nuage de fromage blanc aux bourgeons de sapin</p> <p style="text-align: center;">Citronnade des abeilles</p> <p style="text-align: center;">Digestif surprise</p> <p style="text-align: center;">Croquant au lierre terrestre</p> <p style="text-align: center;">Tisane à l'aspérule odorante</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu de cuisine sauvage</i></p>

**En partenariat avec :**

