

	Cycle 1	Cycle 2	Cycle 3
	Enrichir et développer des aptitudes sensorielles ; les décrire et les catégoriser grâce au langage	Reconnaître des comportements favorables à sa santé : catégoriser des aliments selon leur origine, connaître leurs apports spécifiques	Expliquer l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments
Novembre	Ateliers des 5 sens : fruits et légumes d'automne (Vergers de Vendée) Elaboration d'un jeu de devinettes pour l'école maternelle de La Châtaigneraie et la classe du cycle 2 de l'école	Devinettes du cycle 1 Etude de la typologie d'une recette	Anglais : lexique des aliments
Décembre	Ateliers « Cuisine » : préparation de gâteaux (recettes en anglais) pour la fête de Noël Intervention de l'infirmière scolaire à propos de l'hygiène		
Janvier Février	Réception des devinettes de l'école de La Châtaigneraie Ateliers des 5 sens : fruits et légumes d'hiver (Vergers de Vendée) Elaboration d'un jeu de devinettes pour les classes de l'école	Séquence : les aliments : origine, catégories, apports et équilibre alimentaire (Infirmière scolaire) Rédaction de slogans (Restaurant scolaire)	Séquence : les fonctions de nutrition (Infirmière scolaire) Illustration des slogans du cycle 2 (Restaurant scolaire)
Mars Avril	Réception des slogans Ateliers des 5 sens : fruits et légumes du printemps (Vergers de Vendée) Création artistique	Elaborer des petits déjeuners équilibrés	Anglais : le petit déjeuner anglais
Mai Juin	Ateliers des 5 sens Fruits et légumes de l'été (Vergers de Vendée)	Un potager à l'école (correspondance avec l'école de La Châtaigneraie)	Séquence : transformation et conservation des aliments – la fabrication du pain et du beurre (Ferme pédagogique)
Juillet	Petit déjeuner équilibré et à faible coût à l'école avec les familles et les partenaires – Présentation des apprentissages		

Prolongements : création d'un potager à l'école