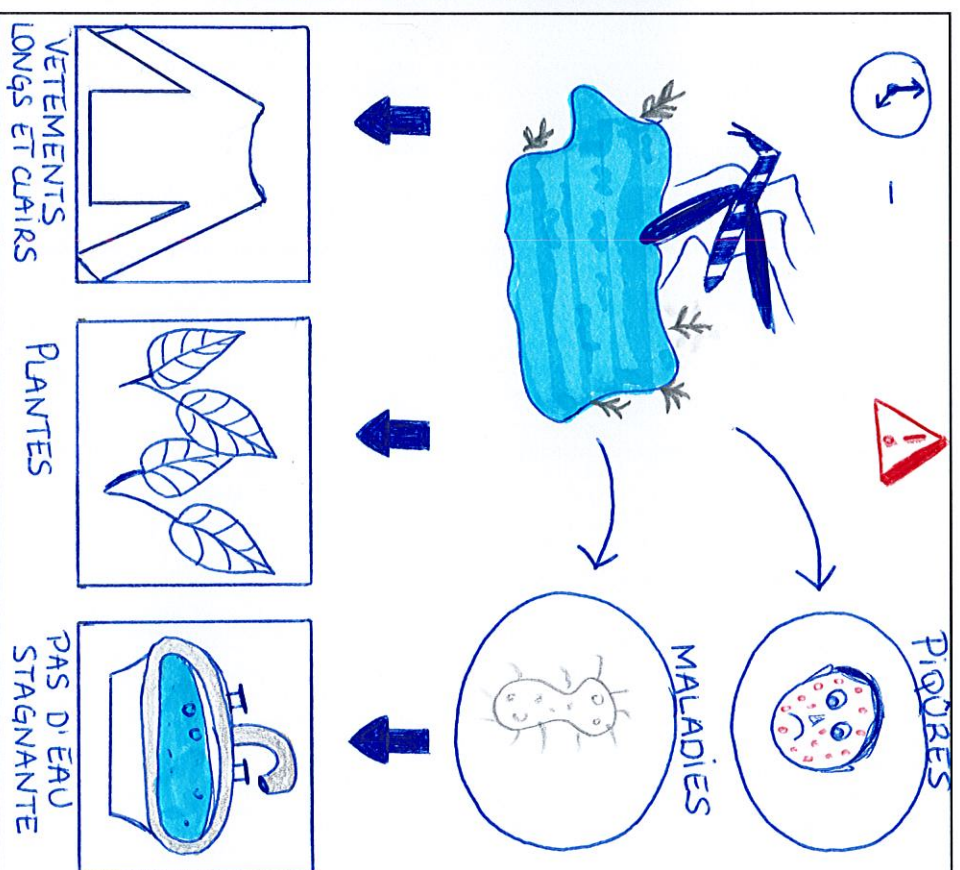




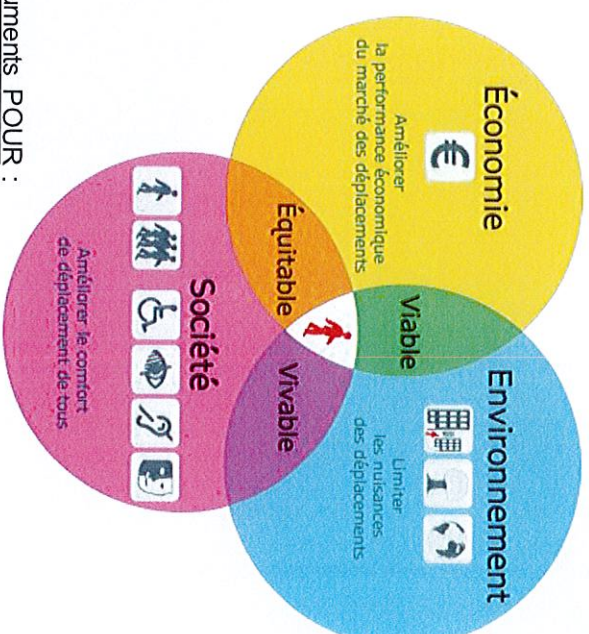
DEFI2 : MOBILITES DOUCES

- Réalisez un débat contradictoire / plaidoirie sur le développement de la mobilité douce.
- 3 arguments POUR la mobilité douce
- 3 arguments CONTRE la mobilité douce
- Vous pouvez les écrire ou vous filmer.
- Dès que vous avez fini, prenez et envoyez la photo de la feuille ou filmez-vous en cliquant sur « enregistrer ma participation » depuis la fiche étape VILLE DE PAU de l'application mobile.

Les 3 piliers de la mobilité durable



© Avise, juin 2015



3 arguments POUR :

- 1) Réduction de la pollution
- 2) Bienfaits sur la santé de la population (pratique d'une activité physique)
- 3) Réduction des nuisances sonores et environnement plus agréable en ville
- 4) Des avantages économiques - baisse des dépenses liées aux transports (automobile, carburant, entretien, voirie, etc.)

3 arguments CONTRE :

- 1) Météo parfois défavorable
- 2) Pas pratique pour faire des longs trajets ou des courses
- 3) Moins rapide

(Liste non exhaustive)

Jeudi 24 juin 2021



PAU BEARN
Communauté d'Agglomération

Document confidentiel

Nom de l'équipage :

DEFI3 : SOUTIEN ALIMENTAIRE

- Réalisez 2 recettes de cuisine à partir de la liste d'ingrédients ci-dessous fournis par la banque alimentaire solidaire.
- Dès que vous avez fini, prenez et envoyez la photo de la feuille en cliquant sur « enregistrer ma participation » depuis la fiche étape VILLE DE PAU de l'application mobile.

Liste des ingrédients :

- Pommes de terre
- Poivrons
- Steak haché
- Œufs
- Ananas
- Pâtes
- Tomate
- Thon
- Sauce tomate
- Pommes
- Blanc de poulet
- Oignons

Recette n°1 :

Pâtes à la bolognaise

- Faites cuire les pâtes
- Faites revenir des oignons et des poivrons finement coupés dans un filet d'huile d'olive
- Ajoutez la viande hachée et faire revenir le tout
- Ajoutez la sauce tomate et assaisonnez à votre guise
- Dressez les pâtes dans une assiette et versez la sauce bolognaise dessus

Bon appétit !

Recette n°2 :

Tortilla espagnole

- Faites revenir des oignons et des poivrons finement coupés dans un filet d'huile d'olive
 - Epluchez et coupez des pommes de terre en petit dés et les faire revenir à feu moyen dans une poêle
 - Mélangez les deux préparations dans un saladier
 - Battez les 5 œufs puis les incorporer dans le saladier avec les autres ingrédients et assaisonnez à votre guise
 - Chauffez une poêle creuse et faire cuire le mélange 2 minutes de chaque côté
- (Astuce : Vous pouvez vous aider d'une assiette pour retourner la tortilla)

Bon appétit !

Jeu 24 juin 2021



PAU BEARN
PYRÉNÉES
Communauté d'Agglomération

Document confidentiel