**Memória Descritiva**

Os novos Projetos 2019/2020 para as Eco-Escolas foram dados a conhecer através da nossa professora Antónia Martins, que nos apresentou e explicou os temas a concurso. Uma vez que já é usual fazermos, em casa, atividades de culinária, o tema do projeto **Cozinhar em Família**- Alimentação Saudável e Sustentável, suscitou-nos de imediato interesse e aceitámos este desafio.

Assim, procedemos à confeção de um prato super colorido e saboroso: ***Lasanha de ratatouille***, rico em legumes e com pouca proteína de origem animal. É uma maneira de, mesmo nós, que normalmente, somos bastante reticentes aos legumes, comermos e ainda pedirmos para repetir! Temos uma pequena horta biológica e fazemos questão de praticar a agricultura biológica e sempre que possível, utilizamos os produtos da nossa horta para fazer, por exemplo, o prato da Ratatouille, que depois costumamos acompanhar com um pouco de arroz solto e um bife de peito de frango, ou então a Ratatouille a acompanhar ovos mexidos aromatizados com cebolinho. Desta vez, optámos por fazer uma Lasanha recheada com a Ratatouille. Como as nossas courgettes, beringelas, tomates e pimentos ainda não estão a dar frutos, usámos, por isso, tomates congelados da colheita do ano passado, assim como, os pimentos. Apenas as cenouras, courgettes e beringela tiveram que ser compradas.