

Erasmus+ exchange with our partners from Madrid and Zagreb visiting Portugal

As part of the Erasmus 'Food' programme, Marine Cop-Reeb (1es), Elisa Fabre (1S1), Olivia Fierling (1L1), Camille Gaspari (1S1) Manon Grausem (1S3), Nuala Mairel (1L1), Lara Riehl (1es), Ezeckielle N'Diaye (1L1) and Lucie Vittet (1S3), accompanied by their teachers Gemma Bermejo and Corinne Becker, were lucky enough to take part in an exchange programme with the **Agrupamento de Escolas Dr. Mário Sacramento** in Aveiro, Portugal, from 8th to 15th December 2024, where they met up with their Croatian and Spanish partners from the **Gimnazija Lucijana Vranjanina** in Zagreb and the **Colegio Zola de Las Rosas**, Madrid.













The students received a warm welcome from their Portuguese exchange partners. Activities on the theme of food and nutrition included a visit to the chocolate museum in Porto, a visit to the University of Agronomy in Coimbra, where they watched butter and cheese being made, and workshops on veganism and nutrition and mental health. It was a unique experience that allowed our students to immerse themselves in an unforgettable multicultural world and to make progress in English and Spanish.













Im Rahmen des Erasmus-Programms „Food“ haben Marine Cop-Reeb (1es), Elisa Fabre (1S1), Olivia Fierling (1L1), Camille Gaspari (1S1) Manon Grausem (1S3), Nuala Mairel (1L1), Lara Riehl (1es), Ezeckielle N'Diaye (1L1) und Lucie Vittet (1S3) in Begleitung ihrer Lehrerinnen Gemma Bermejo und Corinne Becker hatten das Glück, an einem Austauschprogramm mit dem **Agrupamento de Escolas Dr. Mário Sacramento** in Aveiro, Portugal, vom 8. bis 15. Dezember 2024 teil, wo sie ihre kroatischen und spanischen Partner vom **Gimnazija Lucijana Vranjanina** in Zagreb und vom **Colegio Zola de Las Rosas**, Madrid, trafen.

Die Schülerinnen wurden von ihren portugiesischen Austauschpartner*innen herzlich empfangen. Die Aktivitäten zum Thema Essen und Ernährung umfassten unter anderem den Besuch des Schokoladenmuseums in Porto, den Besuch der Universität für Agrarwissenschaften in Coimbra, wo sie bei der Herstellung von Butter und Käse zuschauten, sowie die Teilnahme an Workshops zur Sensibilisierung für Veganismus und zum Thema Ernährung und geistige Gesundheit. Es war eine einzigartige Erfahrung, die unseren Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit bot, in eine unvergessliche multikulturelle Welt einzutauchen und Fortschritte in Englisch und Spanisch zu machen.