

Quelques idées d'activités pour les enfants ...

Au Musée des Augustins (05 61 22 39 03)

- **Ateliers des familles** (3 à 6 ans) **tous les 1ers dimanche du mois** de 14 à 17h30. Découvrir les œuvres et s'initier à l'art plastique...
- **Un clown enquête au musée** : Dimanche 21 février. (3 à 6 ans-4 euros).

Fondation Bemberg

- **La Chasse aux trésors**: Mercredi 24 février à 15h30. 3,50 euros pour les enfants.

Musée Paul Dupuy

- **Animation de l'automate**: Mercredi 3 février et 2 mars à 15h. Gratuit pour les enfants.

Au Musée Saint Raymond (4-6 ans)

- **Visite contée « Hercule contre les monstres »**: Mardi 23/02 à 15h
 - **Visite animée « Loup y es tu? »**: Mercredi 24/02 à 14h
- 3€ par enfant et droit d'entrée au musée par adulte

Théâtre de la Violette

- « **La grosse faim de p'tit bonhomme** » du 22 au 28 février tous les jours à 16h sauf dimanche 15h. 6€ (2-7 ans)
- « **Habile toi Zoé** » du 27 février au 13 mars tous les jours à 11h jusqu'au dimanche 6 mars puis mercredi 9 et dimanche 13 mars. 6€ (1-7 ans)

Boum Boum Box : une boom pour enfants de tous âges: Samedi 13 février de 16 à 18h à Etincelles, place Rouaix. Entrée gratuite en apportant un goûter à partager. Sur réservation delphine@art-aimer.com ou 0663847031

Les dates à retenir

Le prochain conseil d'école: Le jeudi 04 février.

Carnaval du CLAE: Semaine avant les vacances. Les enfants ont créé leurs masques avec les animateurs. Un affichage précisera le jour et les modalités.

Vacances d'hiver : Le 19 février après la classe. Retour en classe le lundi 7 mars au matin.

Photo de classe: Le mardi 22 mars (dans la cour si le temps le permet!)



Papier recyclé

Numéros de téléphone utiles

Le numéro de téléphone de l'école 05.61.21.28.00
Le numéro de téléphone de la cantine et du CLAE 05.61.29.06.95

Edito : L'APIC vous souhaite une excellente année 2016 ainsi qu'à vos vos proches!! Qu'elle soit placée sous le signe du bonheur et de la sérénité pour tous!

Cette année encore nous sommes en relation régulière avec l'école, la mairie et les services de l'éducation nationale que nous sollicitons chaque fois que cela est nécessaire! Ce numéro est entre autres choses consacré à vous tenir informé de la vie de vos bambins mais aussi des bons plans proposés par la ville.

Bonne année à toutes et à tous!

Du Changement à l'école

Agnès (ATSEM classe 3) est partie en congé maternité. Des parents ont prévu une boîte dans le hall de l'école destinée à recueillir votre éventuelle participation à un cadeau ainsi qu'une carte de félicitations à signer par tous! Elle est remplacée par Véronique.

Laurence (Maîtresse du jeudi en classe 1) est également partie en congé maternité. Elle est remplacée par Mélanie.

Lorraine (animatrice CLAE) s'est envolée vers de nouveaux horizons afin de suivre une formation pour devenir directrice de centres de loisirs. Elle a été remplacée par Camélia.

Nos petits élèves ont travaillé ensemble pour nous concocter un **très joli logo** pour l'école!



Enfin, pour savoir ce que nos loulous se mettent sous la dent chaque midi à la cantine, la ville a lancé une **application smartphone** « **Qui dit Miam!** » qui reprend au jour le jour les menus des maternelles et des primaires.

Mairie, Education nationale et l'APIC...Acte II scène 1

Au-delà de votre représentation lors des conseils d'école, nous sollicitons les services concernés dès que cela est nécessaire.

Nous avons eu rendez-vous avec la mairie le 11 décembre dernier afin de leur exposer les situations problématiques : Sécurité aux abords de l'école, travaux dans l'école et justification des nouveaux tarifs de cantine.

Nous les sollicitons tous les mois pour un point sur l'avancée de nos dossiers.

La mairie nous a confirmé que le ralentisseur sera remis en place mi-février.

De plus, nous les contactons de manière systématique en cas d'absence non remplacée du personnel de l'école ou des agents de la mairie.

Conseil d'école jeudi 04 février - Temps scolaire

L'éducation nationale impose tous les trois ans la tenue d'un conseil d'école sur l'organisation du temps scolaire. Pour notre école, la question se pose surtout à deux niveaux:

-l'horaire d'arrivée le matin : la situation sécuritaire actuelle nécessite le respect des horaires afin de pouvoir fermer la porte de l'école. L'idée serait de proposer un horaire de rentrée jusqu'à 08h35 pour pouvoir accueillir les actuels retardataires.... Merci à tous de faire un effort pour contribuer au bon fonctionnement de l'école.

- Les horaires de sorties pour permettre notamment aux parents qui ont des enfants à la primaire de pouvoir récupérer leurs enfants sereinement. En effet, actuellement, les horaires de sortie sont les mêmes dans les deux écoles.

Ce conseil d'école abordera également les autres sujets en cours.

Si vous souhaitez faire entendre votre voix, merci de nous envoyer un mail avant le jeudi 4 février à notre adresse mail

apic.maternelle.lakanal@gmail.com ou dans la boîte aux lettres de l'école via les petits papiers que nous vous avons fait parvenir dans les cartables.

Nous vous rappelons que ce moyen de communication est valable durant toute l'année et sur tous les sujets, nous sommes là pour ça!

N'oubliez pas aussi vos référents par classe :

Classe 1: Rym – Maman de Sofiane

Classe 2: Marie – Maman de Yann

Classe 3: Foued – Papa de Jade

Classe 4: Fabrice – Papa de Milo



L'Atelier Cuisine

Les crêpes

Avec une version suzette pour les grands !!!

Préparation de la pâte à crêpes (environ 12 crêpes)

Par l'enfant

- 125g de farine
- 2 œufs
- 1 cuil.à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 25 cl de lait
- 25g de beurre

1/ Dans une casserole, fais fondre le beurre à feu doux

2/ Tamise la farine dans un saladier

3/ Creuse un trou au centre, casse les œufs dedans, puis ajoute le sucre et le sel. Remue avec un fouet

4/ Verse le lait petit à petit tout en remuant. Ajoute le beurre fondu et fouette la préparation jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et sans grumeaux. Si la pâte fait des grumeaux, filtre-la dans une passoire

Cuisson et flambage des crêpes

Par l'adulte

- 1 orange non traitée (jus + zeste)
- 125g de beurre
- 75g de sucre en poudre

1/ Beurrez légèrement une poêle et, lorsqu'elle est bien chaude, versez-y une louche de pâte. Faites cuire la crêpe pendant 2 min environ en la retournant.

2/ Au moment de servir, préparer le sirop: dans une petite casserole, râpez le zeste de l'orange. Ajoutez le beurre. Lorsqu'il commence à colorer, versez le sucre en pluie. Ajoutez le jus de l'orange et remuez.

Servez les crêpes et arrosez de sirop.

Et pour les adultes, si vous souhaitez réaliser des crêpes flambées

Avant de servir les crêpes et le sirop, portez à ébullition 4 cuillères à soupe de Grand Marnier et versez les sur les crêpes. Faites flamber. Laissez la flamme s'éteindre.

Servez les crêpes et arrosez de sirop.