

ACTUALITES SAINTE AGNES

Mai 2016

NUMERO 28

www.sainte-agnes.net



« Dans la vie on ne fait pas
ce que l'on veut mais on est
responsable de ce que l'on
est. »

Jean-Paul Sartre

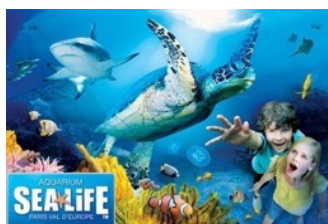
Du Lundi 9 au Vendredi 13

Mai : Festival du Livre. Vente aux
familles le Vendredi 13 à partir de
16h



Du Mercredi 4 au Dimanche 8

Mai : Pont de l'Ascension



Vendredi 13 Mai : les
élèves de Maternelle
visiteront l'aquarium Sea
Life

Les bulbes poussent



LES CE1

"Des petits jardiniers..."

Après avoir planté des
bulbes en hiver...

Les ce1 vont de surprises
en surprises...

Ils découvrent des
jacinthes...des tulipes...des
crocus... et ce n'est que le
début.

Nos croquis seront à
découvrir dans nos cahiers
de découverte du monde."



observons et dessinons

LES CE1

En lien avec les 4 éléments, les Ce1 travaillent sur un projet avec l'atelier Poulbot. Ce projet mêle l'art amérindien et la symbolique des totems.



Scènes de la vie quotidienne en Maternelle



En motricité,
on GRIMPE...



on SAUTE,



on se déplace avec des ÉCHASSES,



on ROULE,



et
on
DANSE!



Le 100ème jour



Bravo pour les collections réalisées
par les élèves.

Félicitations aux élèves pour les
épreuves sportives et aux
professeurs de CP, CE1 et CE2
pour toutes ces préparations.

Merci aux familles qui ont pu venir.





Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 18

Semaine du 02 au 06 mai 2016

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEVRAN	Hors d'œuvre	x Taboulé	x Salade de tomate au basilic			Fermé
	Plat protidique	x Colin sauce lombarde	x Nuggets de poulet + ketchup		Ascension	
	Accompagnement	x Haricots verts	x Purée de pomme de terre			
	Produit laitier	x Bousin ail et fines herbes	x Yaourt nature sucré			
	Dessert	x Fruit	x Madeleine			

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



Produit biologique*



Produit local*



Recette du chef



Viande d'origine française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 19

Semaine du 09 au 13 mai 2016

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEVRAN	Hors d'œuvre	<				

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



Produit biologique*



Produit local*



Recette du chef



Viande d'origine française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs