

ACTUALITES SAINTE AGNES

Novembre 2016

NUMERO 37

www.sainte-agnes.net



« Chaque
homme cache
en lui un enfant
qui veut jouer. »

Nietzsche



Mardi 22 Novembre :
Conseil des maîtres



Du Lundi 28

Novembre au

Jeudi 1er

Décembre :

Remise des livrets
du 1er trimestre,
de la Petite
Section au CM2

Mardi 22 Novembre :
Elections des délégués



Jeudi 24 Novembre :
Fin de la récolte des piles





La classe de CP A fête HALLOWEEN avec Miss ZEIGER



*Des
enseignantes de
Sainte-Agnès
lors de la
journée de
formation
organisée par
les Soeurs de
l'Enfant Jésus -
Providence de
Rouen*

Les élèves de CM1 visitent la bibliothèque de SEVRAN

Mardi 8 novembre

Ce matin, nous sommes allés à la bibliothèque Albert Camus de 9h à 10h [...] dans la section jeunesse. Albert Camus était un écrivain français. En premier, les bibliothécaires se sont présentées : Hélène et Sylvie. Puis, elles nous ont lu trois histoires : Mon loup d'Anne Bertier [...] avec la technique du kamishibai, Le grain de riz d'Alain Gausse et Pourquoi le tigre ne grimpe pas aux arbres ? de He Zhihong. Nous étions accompagnés par deux parents (la mère de Louna et la mère d'Ilyes). J'ai beaucoup aimé les histoires mais c'est dommage qu'on ne soit pas restés plus longtemps. J'ai vraiment aimé ! J'espère que l'on referra des sorties de ce genre !"

Texte de Sana, élève de CM1A





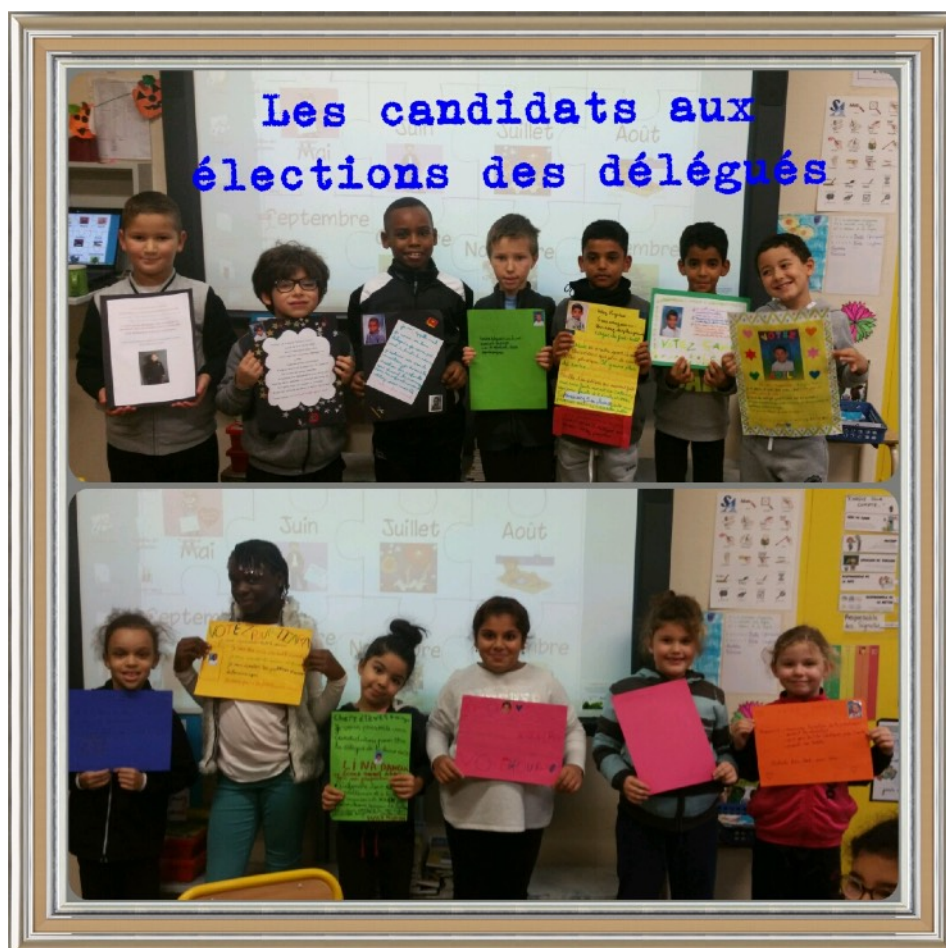
La classe de **Grande Section** travaille sur l'artiste **ARCIMBOLDO**



La classe de **Petite Section** et
la semaine du goût

Les élections
des délégués se
préparent dans
toutes les
classes du CP
au CM2

Verdit : Mardi
22 Novembre



Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 47

Du 21 au 25 novembre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise 	Salade verte farandole 	Salade piémontaise 	Potage de poireau 	Panaché de crudités (chou-blanc, carotte, maïs, radis)  Salade harmonie (SV, chou rouge, maïs) 
Plat protidique	Duo haricot vert vinaigrette  Radis et beurre	Duo de chou  Sardine et beurre	Salade de pois chiches  Potage de légumes 	Chou-fleur sauce cocktail  Concombre vinaigrette	Friand au fromage 
Accompagnement	Sauté de porc* sauce agrume s/porc: sauté de dinde sauce agrume  Colin sauce citron	Boulette d'agneau sauce marenco  Saucisse de stasbourg* porc : saucisse de volaille 	Nuggets poisson + ketchup  Sauté de dinde provençales 	Aiguillette de poulet à l'ancienne  Moussaka 	Tomate farcie  Pavé de poisson mariné thym et citron vert 
Produit laitier	Boulghour  Ratatouille	Flageolet  Lentille et carotte	Tomate provençale  Frite 	Epinard béchamel  Salade verte 	Riz  Gratin de blette et pomme de terre 
Dessert	Suisse nature sucré  Suisse aromatisé  Carré fondu 	Croc lait  Saint Morêt  Fromage blanc aromatisé 	Edam  Cantal  Kiri  Kiwi  Fruit  Crème dessert vanille 	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré  Camembert  Gâteau aux fruits Recette du chef  Fruit 	Coulommiers  Bleu portion  Montcadi croute noire  Liégeois chocolat  Liégeois vanille  Fruit 

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 allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*

Produit local*

Recette du chef

Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 48

Du 28 novembre au 02 décembre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carotte râpée mimolette  Salade coleslaw  Betterave rouge	Crêpe au fromage  Crêpe aux champignons  Potage de légume 	Velouté de brocolis  Champignon sauce fromage blanc ciboulle  Œuf dur mayonnaise 	Céleri rémoulade  Endive aux noix  Salade de lentilles vinaigrette  Bolognaise (égrainé de bœuf) 	Salade de pâtes marco polo  Salade de pomme de terre au cervelas*  Salade verte aux dés de fromage  Marmite de la mer  Rôti de porc* sauce aigre douce s/porc: rôti de dinde  Duo haricot vert et pomme de terre 
Plat protidique	Blanquette de volaille  Burger de bœuf sauce hongroise 	Paupiette de porc* sauce brune S/porc : paupiette de dinde  Courgette farcie 	Haut de cuisse au jus  Merlu sauce nantua 	Tortillas  Farfalles 	Blé aux petits légumes 
Accompagnement	Gratin de courgette et pomme de terre  Haricot blanc tomate	Brocolis persillé  Semoule	Pomme de terre boulangère  Poêlée de légumes	Salade verte 	
Produit laitier	Samos  Chantailou  Fromage blanc aromatisé 	Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé  Fraidou  Clémentine 	Suisse aromatisé  Suisse nature sucré  Tomme noire  Brownies  Fruit 	Carré de ligueil  Brie  Tartare ail et fines herbes  Compote pomme  Compote pomme ananas  Fruit 	Emmental portion  Tomme blanche portion  Yaourt nature sucré  Ananas frais  Fruit  Flan vanille 

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 allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Recette du chef

Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs