



École La Perdriolle
Le jeudi 1^{er} décembre 2011



Lire me donne
des ailes

Info-parents

MÉRITANTS

Dans l'info-parents du mois de novembre, vous auriez dû lire dans nos méritants:

Je démontre un intérêt marqué pour la lecture ★	Je démontre une application remarquable dans mes travaux ★
---	--

402 Sydney De Vega

Vianne Coulombe

Félicitations!

Étoile de la politesse de novembre: Audrey-Anne Lussier (groupe 202).

GUIGNOLÉE

Notre grande Guignolée est déjà commencée! Du 28 novembre au 10 décembre, nous ferons la collecte de denrées non périssables. Les élèves de 6^e année superviseront l'opération! Déjà plusieurs produits ont été amassés. Merci de votre grande générosité!

UN PETIT COUP DE POUCE

Le jeudi 22 décembre, les enfants auront la chance de visiter la **Maison de Noël** réalisée par les jeunes du Club. Pour rendre l'expérience encore plus féérique, nous aimerions leur remettre un biscuit fait maison à la fin de la visite. Si vous êtes intéressé à sortir le tablier et à nous cuisiner de succulents petits biscuits, merci de compléter le coupon ci-joint et de le retourner au secrétariat avant le 9 décembre. Étant donné les diverses allergies alimentaires, nous aimerions que vous limitiez votre créativité à la recette que vous trouverez dans le présent info-parents.

Merci de nous aider à rendre cette période dès plus féérique pour vos enfants!



À VENIR EN
DÉCEMBRE:

Lecture dans un
monde féérique

Visite de la Maison de
Noël

Spectacle de Noël

Bingo de Noël

Et d'autres belles sur-
prises!!!

À VENIR EN
JANVIER:

Début des classes le mar-
di 10 janvier, le lundi 9
janvier étant une pédagogi-
que.

Début des écoles de sport
le vendredi 13 janvier
pour 5 semaines.



PROJET ÉDUCATIF QUESTIONNAIRE AUX PARENTS

Pour voir à l'élaboration de notre projet éducatif, nous nous devons de faire une analyse de la situation sur nos forces et nos défis. Votre contribution à cette étape s'avère essentielle. Vous serez donc invité, dans la semaine du 12 décembre, à compléter un questionnaire en ligne, vous permettant ainsi de donner vos impressions sur différents aspects entourant la réussite des élèves. Nous vous remercions du temps que vous prendrez pour répondre à ce questionnaire.

À surveiller: Vous recevrez, le 14 décembre, une feuille explicative, vous donnant l'information nécessaire pour compléter le questionnaire.

Une soirée d'aide sera également organisée le jeudi 15 décembre, de 16h à 18h, pour les parents qui désirent utiliser le laboratoire informatique de la bibliothèque de l'école ou qui auraient besoin d'un soutien pour compléter le questionnaire.

OPP

La prochaine rencontre de l'OPP se tiendra le mardi 6 décembre, à 19h15, à la bibliothèque de l'école.

Bienvenue à tous!

INFO-TEMPÊTE

Pour de l'information concernant les fermetures des écoles lors d'une tempête de neige ou de mauvais temps, veuillez consulter le site internet de la commission scolaire. Il est à noter que l'information sera également transmise à la radio ainsi qu'à la télévision.

*Nos vœux les plus chaleureux à tous
pour un joyeux Noël
et une bonne année!*



Ce communiqué est déposé à chaque mois sur la page web de l'école que vous pouvez visiter à l'adresse: www.estrois-lacs.qc.ca/eper

RECETTE DE BISCUITS AUX CANNEBERGES

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Portions: 24

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse (65 ml) margarine
- 1/2 tasse (125 ml) cassonade
- 1 c.à soupe (15 ml) miel
- 1 c.à thé (5 ml) essence de vanille
- 2 blancs d'oeuf
- 1 tasse (250 ml) farine tout-usage
- 1/2 c.à thé (2 ml) bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 ml) canneberges, hachées
- 3/4 tasse (190 ml) flocons d'avoine à cuisson rapide (grau), à l'ancienne
- 1 c.à thé (5 ml) zeste d'orange



Les biscuits doivent être cuisinés
pour le jeudi 22 décembre au matin.

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Vaporiser la plaque à biscuits avec un corps gras. Réserver.
3. Dans un bol moyen, battre la margarine, la cassonade, le miel et l'essence de vanille jusqu'à homogénéité.
4. Ajouter les blancs d'œufs en battant.
5. Dans un autre bol, mélanger la farine et le bicarbonate de soude. Incorporer au premier mélange.
6. Ajouter les canneberges, les flocons d'avoine et le zeste d'orange en mélangeant bien.
7. Déposer la pâte par cuillerée sur la plaque et cuire environ 10 min. Laisser refroidir avant de servir.

✂ -----

Biscuits / Maison de Noël

Acheminer votre réponse au secrétariat pour le vendredi 9 décembre.

Je désire cuisiner des biscuits de Noël.

Quantité de biscuits: _____

Nom du parent: _____

Nom de votre enfant: _____

Mon enfant apportera les biscuits à l'école le matin même .

J'irai moi-même porter les biscuits à l'école le matin même.

Merci!