

Bulletin d'Informations

JANVIER 2019

CLASSES



Cycle 1

TPS-PS	La classe accueillera dès la rentrée de janvier deux nouveaux élèves.
PS-MS	La classe accueillera dès la rentrée de janvier deux nouveaux élèves.
MS-GS	UNIQUEMENT LES GS Le 14, 15, 22 et 24 janvier Visite médicale du médecin scolaire. <u>VENDREDI 18 JANVIER</u> Atelier lecture dans le cadre du prix des Incorruptibles. <u>MARDI 22 JANVIER</u> Animation de prévention bucco-dentaire.
GS	Le 14, 15, 22 et 24 janvier Visite médicale du médecin scolaire. <u>VENDREDI 18 JANVIER</u> Atelier lecture dans le cadre du prix des Incorruptibles. <u>MARDI 22 JANVIER</u> Animation de prévention bucco-dentaire.
Toutes les maternelles	<u>MARDI 29 JANVIER</u> Ateliers Trivalis Animation autour des déchets

Cycle 2

CP	<u>TOUS LES VENDREDIS</u> Piscine le matin. N'oubliez pas vos affaires !
CP-CE1	<u>TOUS LES VENDREDIS</u> Piscine l'après-midi. N'oubliez pas vos affaires !
CE1-CE2	<p><u>CHAQUE LUNDI MATIN</u> Intervention « Eveil musical par le chant » (Conseil Général) de 9h30 à 10h15.</p> <p>Poursuite des ateliers théâtre, mais le <u>JEUDI en début d'après-midi</u> avec les élèves d'ULIS. (<i>La troupe du « Caillou blanc » interviendra après les vacances de février...</i>)</p> <p><u>VENDREDI MATIN</u> (1 sur 2) : retour des livres empruntés à la BCD + nouveaux emprunts</p> <p><u>MARDI 22 JANVIER</u> (matin) retour du livre emprunté à la médiathèque + nouvel emprunt</p>
CE2	<p><u>MARDI 15 JANVIER</u> Médiathèque des Sables 3^{ème} rendez-vous avec les Incorruptibles</p> <p><u>JEUDI 24 JANVIER</u> Concert aux Atlantes</p>
ULIS	Poursuite des ateliers théâtre , mais le <u>JEUDI en début d'après-midi</u> avec les élèves de CE1-CE2 (<i>La troupe du « Caillou blanc » interviendra après les vacances de février...</i>)

Cycle 3

CM1B	La classe accueillera dès la rentrée de janvier un nouvel élève.
CM2	La classe accueillera dès la rentrée de janvier un nouvel élève.
TOUS LES CM2	<p><u>JEUDI 17 JANVIER</u> Rencontre avec directeur du collège à 19h00 à l'école.</p> <p><u>JEUDI 24 JANVIER</u> Concert The Wackids « Stadium Tour » aux Atlantes, offert par la Mairie des Sables</p> <p><u>VENDREDI 1 FEVRIER</u> Visite du collège Notre Dame de Bourgenay</p>



Infos diverses...



OGE

Composition du CA et du nouveau bureau 2018/2019 (9 pers.)

Présidente : LIOT Anne-Sophie

Vice-présidente : LARREGAIN Myriam

Trésorière : PAPIN David

Secrétaire : GATE Julien

Membres : CHUPIN-COULLOC'H Clotilde, MIGNE Céleste,
PAILLET Hervé

Un trombinoscope de présentation sera déposé sur le site internet en janvier

APEL

Composition du CA et du nouveau bureau 2018/2019 (18 pers.)

Co-présidentes : ETOURNEAU Agathe et CHARRIER Emilie

Trésorière : GALLENNÉ Nathalie

Vice-trésorière : JUSTICE-TENAILLEAU Pascaline

Secrétaire : ESNAULT Lorette

Vice-secrétaire : GUIGNARD Julie

Membres : BOURDIN Pierre-Alexandre, BRODU Charlotte, CHEVRIER
Éric, CIRIER Anne, FONTENEAU Solenne, LANOS Elodie, LESSORT
Mélanie, OGER Aurélie, PERROTIN Emmanuelle, PLOUET Caroline,
PONS Marie, ROBLIN Stéphanie

Un trombinoscope de présentation sera déposé sur le site internet en janvier.

MARCHE DE NOËL

Grâce à votre participation au Marché de Noël, les bénéfices des stands des cycles 1, 2 et 3 (**1056,35€**) permettront de financer les projets et sorties (troupe de théâtre, planétarium...) de l'année scolaire en cours.

OPÉRATION PILES SOLIDAIRES



Depuis le début de l'opération,
nous avons déjà grâce à vous remplis 4 cartons de collecte,
soit l'équivalent de **80kg de piles**.

Merci !

Toutes les classes

Reprise des cours **lundi 7 Janvier 2019 à 08h30**

Une année se termine, une nouvelle commence !
Que 2019 soit de nouveau la preuve de notre
collaboration et de la réussite de vos enfants.



L'OGEC

L'APEL

LA
PAROISSE

MARDI 29 JANVIER
Réunion OGEC

Un merci tout particulier à la
troupe de théâtre « **Les
Ensablés** » qui par leur don de
200€ contribuera à financer le
projet théâtre des classes CE1-
CE2 et ULIS.

Vendredi 25 janvier Vente de
pains au chocolat

Samedi 2 février Portes ouvertes

Samedi 9 mars Loto

Samedi 30 mars Carnaval

Vendredi 28 juin Kermesse

[https://www.facebook.com/Pa
storale-de-lenfance-Sainte-
Marie-des-Olonnes-
897146203792266/?modal=ad
min todo tour](https://www.facebook.com/Pastorale-de-lenfance-Sainte-Marie-des-Olonnes-897146203792266/?modal=admin_todo_tour)

[http://doyenne-
lessables.catho85.org/spip.php
?rubrique5](http://doyenne-lessables.catho85.org/spip.php?rubrique5)

Meilleurs Voeux

PHOTOS DE CLASSE

VENDREDI 26 AVRIL – Photos de classe, individuelles et fratrie

SAMEDI 27 AVRIL (matin) – Photos de famille





MENUS MATERNELLES

MATERNELLES - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 02 : du 7 au 11

Semaine 02 : du 7 au 11 Janvier 2019

Menu du Chef

Epiphanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pomme de terre crème ciboulette	Chou-fleur vinaigrette ^B		Salade Coleslaw	Pomelos
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope viennoise	Pâtes bolognaise		Kebab maison	Filet de colin sauce citron
	Ratatouille ^B	***		Salade fraîche	Riz
PRODUIT LAITIER	Emmental ^B	***		Cotentin	***
DESSERT	Compote tous fruits	Fromage blanc au coulis		Brioche des rois	Yaourt au fromage frais ^B

P.A. n°5

Semaine 03 : du 14 au 18 Janvier 2019

Menu du Chef

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves aux pommes	Carottes râpées à l'orange		Salade Marco Polo	Salade chou chinois maïs croutons ^{B bio}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de poulet	Filet de colin sauce crevette		Sauté de porc aux ananas	Steak haché
	Petits pois ^B	Riz pilaf		Légumes wok	Frites
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Yaourt ou fromage frais ^B		Saint-Paulin ^B	***
DESSERT	Banane			Gâteau aux poires	Compote pommes ananas ^B

P.A. n°1



^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison

^B bio

^A Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PAYS DES SABLES D'OLONNE

MATERNELLES - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 04 : du 21 au 25 Janvier 2019

Menu du Chef




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé mimolette	Macédoine de légumes mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette ^B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau aux champignons	Cannelloni		Rougail saucisse	Poisson pané
	Haricots verts	Salade		Riz	Brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou fromage frais ^B	***		Emmental ^B	
DESSERT	Beignet	Pomme		Gâteau de carotte	Kiwi

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron/ Salade fromagère : salade, emmental/ Salade mêlée: iceberg, croutons, maïs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulage	 <p>Le Raisin: Gorgé d'eau et riche en fibres, il désaltère. Très énergétique, il nous fournit du tonus en cette période automnale!</p>	Haricots verts échalote ^B	Salade mêlée ^B	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Brochette orientale	Hachis parmentier		Tortillas	Filet de lieu sauce curry	
	Légumes couscous	***		Salade verte	Poêlée de légumes	
PRODUIT LAITIER	Gouda ^B	***		Rondelé	Yaourt ou fromage frais ^B	
DESSERT	Liégeois	Pomme		Crêpe de la chandeleur	***	

P.A. n°3 C6

Menu validé en commission menu

Smoothie avec jus de raisins

C Circuits courts/ Produits locaux



maison B bio A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

MATERNELLES - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 06 : du 4 au 8 Février 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Concombre sauce yaourt	Courgette râpée sauce ail et fines herbes		Salade Brésillienne	MENU DE VACANCES	 <p>TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES</p>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Jambon blanc		Feijoda		
	Petits pois	Purée de pommes de terre maison		Riz pilaf		
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou fromage frais	***		Camembert		
DESSERT	Pomme	Mousse au citron		Gâteau de bananes		

P.A. n°4

MENUS ELEMENTAIRES

PRIMAIRE - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 02 : du 7 au 11 Janvier 2019




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Pommes de terre crème ciboullette Pizza	Chou-fleur vinaigrette Mortadelle		Salade Coleslaw Tomate mozzarella	Pomelos Carottes râpées vinaigrette	 <p>TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES</p>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope viennoise Ratatouille ^B	Pâtes bolognaise ***		Kebab maison Salade fraîche	Filet de colin sauce citron Riz	
PRODUIT LAITIER	Emmental ^B	***		Cotentin	***	
DESSERT	Compote tous fruits Liégeois chocolat	Clémentine Fromage blanc au coulis		Fruit de saison ^B Brioche des rois	Yaourt au fromage frais ^B Compote de pommes	

P.A. n°5

Epiphanie

Salade Coleslaw: carotte, chou blanc râpé/
Salade Marco Polo : pâte, poivron, surimi, mayonnaise

Semaine 03 : du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Betteraves aux pommes Taboulé	Carottes râpées à l'orange Endives abricots secs		Concombres sauce curry Salade Marco Polo	Salade chou Chinois maïs croustons Salade Coleslaw	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de poulet Petits pois ^B	Filet de colin sauce crevettes Riz pilaf		Sauté de porc aux ananas Légumes wok	Steak haché Frites	
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Yaourt ou fromage frais ^B		Saint-Paulin ^B	Yaourt au fromage frais	
DESSERT	Banane Ile flottante	Fruit de saison		Pomme Gâteau aux poires	Compote pommes ananas ^B	

PRIMAIRE - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 04 : du 21 au 25 Janvier 2019

Menu du Chef

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette Salade de blé mimosette	Macédoine de légumes mayonnaise Salade fantaisie		Carottes râpées Salade fantaisie	Betteraves vinaigrette ^B Friand au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau aux champignons Haricots verts	Cannelloni Salade		Rougail saucisse Riz	Poisson pané Brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou fromage frais ^B	***		Emmental ^B	***
DESSERT	Fruit de saison Beignet	Pomme Flan nappé caramel		Clémentine Gâteau de carotte	Kiwi Crème vanille

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie :
blé, tomate, maïs / Salade
arlequin : p. de terre,
maïs, poivron/ Salade
fromagère : salade,
emmental/ Salade
mélée: iceberg, croutons,
maïs

Semaine 05 : du 28 Janvier au 1er Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage Salade Western	Céleri rémoulade Surimi sauce cocktail		Salade d'endives fromage ^B Haricots verts échalote	Salade méele ^{B bio} Chou rouge aux lardons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Brochette orientale Légumes couscous	Hachis parmentier ***		Tortillas Salade verte	Filet de lieu sauce curry Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Gouda ^B	***		Rondelé	Yaourt ou fromage frais ^B
DESSERT	Fruit de saison Liégeois	Pomme Mousse au chocolat		Fruit de saison Crêpe de la chandeleur	Fruit de saison

P.A. n°3

Menu validé
en commission menu

^L Circuits courts/ Produits locaux

Smoothie avec jus de raisins

^M maison ^B bio ^A Alternatif

^Q ^R ^S ^T ^U ^V ^W ^X ^Y ^Z

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
100% PRODUITS LOCAUX

PRIMAIRE - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 06 : du 4 au 8 Février 2019

Menu du Chef

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Concombre sauce yaourt Riz au surimi	Courgette râpée sauce ail et fines herbes Salade Coleslaw		Salade Brésillienne Salade de tomates	MENU DE VACANCES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille Petits pois	Jambon blanc Purée de pommes de terre maison		Feijoda Riz pilaf	
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou fromage frais	***		Camembert Yaourt ou fromage frais	
DESSERT	Pomme	Crème caramel Mousse au citron		Gâteau de bananes	

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES



LE PÉRISCOLAIRE

ACTIVITÉS PROPOSÉES SUR LE TEMPS D'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE DU SOIR

(début des ateliers après le goûter)

Mois de Janvier et Février

Du 7 au 18/01	Fabrication d'un accroche porte		Du 28/01 au 08/02	Fabrication d'un attrape-rêves	
Du 21 au 25/01	Fabrication de scoubidous				



« ACHAT DE NOUVEAUX JEUX POUR LA RENTREE DE JANVIER »



Sébastien MOINARDEAU
Chef d'établissement

Anne-Sophie LIOT
Présidente OGE

Agathe ETOURNEAU-
Emilie CHARRIER
Co-présidentes APEL