



## MOT DE LA DIRECTION



*"Tout ce qui a un début a une fin, mais chaque fin est le début d'un nouveau départ ... "*



Julie Bourdage  
Directrice

Jonathan Fyfe  
Directeur adjoint

# Décembre 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

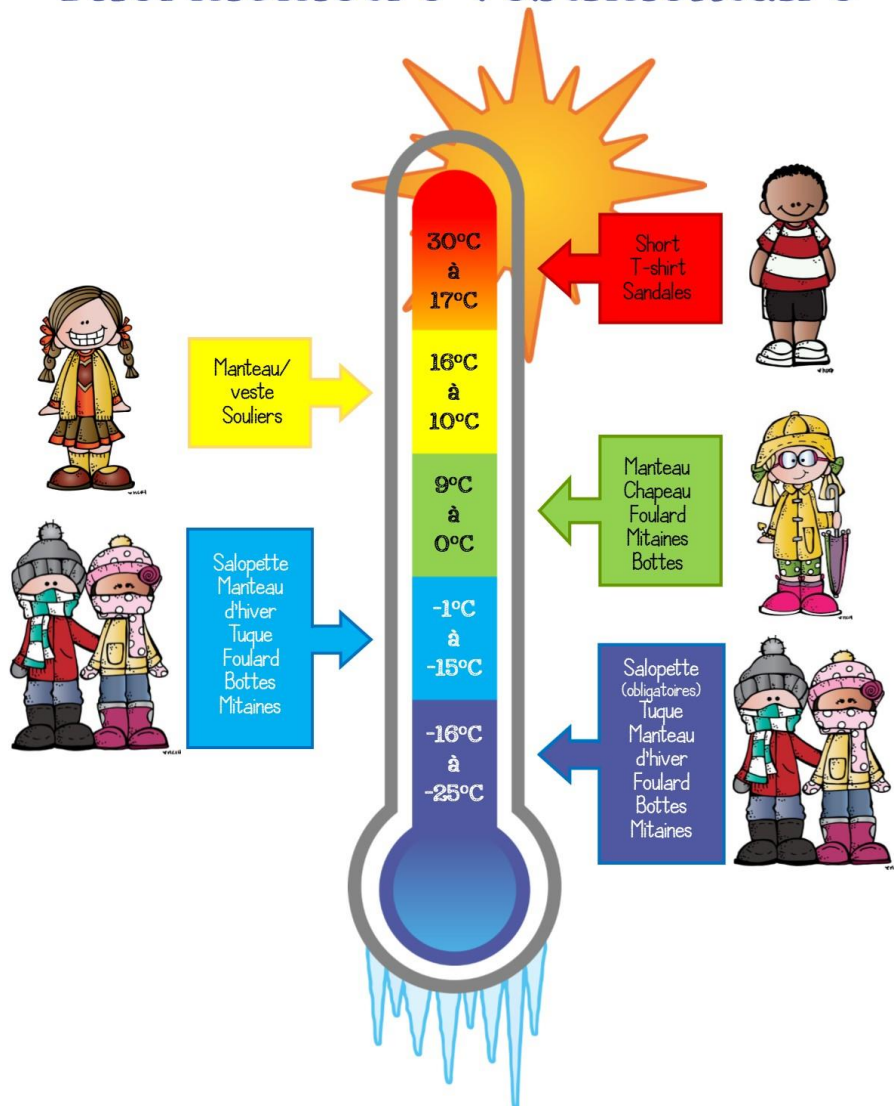
Samedi

Dimanche

		1	2	3	4	5
6	7 Congé secondaire p.m.  Conseil d'établissement 18h30	8	9	10 VACCINATION A l'école pour les 5 à 11 ans	11	12
13	14	15	16	17 Congé maternelle 4-5 ans p.m.	18	19
20	21 Congé de NÖEL 	22 Congé de NÖEL 	23 Congé de NÖEL 	24 Congé de NÖEL 	25	26
27 Congé de NÖEL 	28 Congé de NÖEL 	29 Congé de NÖEL 	30 Congé de NÖEL 	31 Congé de NÖEL 		

Diverses activités auront lieu dans les classes pour fêter **NOËL**. Les détails vous seront acheminés aussitôt que les professeurs nous auront avisés du déroulement de leurs journée ou soirée. Il serait donc possible qu'il y ait des modifications au calendrier.

# Thermomètre vestimentaire



Avec le temps froid qui arrive, assurez-vous d'habiller votre enfant adéquatement pour qu'il ait du plaisir à jouer dehors.

Petit truc pour qu'il n'ait pas froid aux pieds, mettez- lui une paire de bas de laine ou bas thermal dans son sac à dos, de cette manière, il pourra changer ses bas pour aller dehors et remettre ses bas secs en rentrant après la récréation. Pour les mains, 2 paires de mitaine pour ne pas remettre les mitaines mouillées en après-midi. Merci de votre bienveillance

VIVE L'HIVER!!!!!!

À tous les parents

Un rappel qu'il est important de mettre à jour vos coordonnées au dossier de votre enfant (adresse, téléphone, courriel). De cette façon, nous sommes assurés que l'information vous est acheminée au bon endroit et que nous pourrions vous joindre sans problème en cas de besoin.

Vous pouvez faire ces changements en me contactant au 418-392-4350, poste 3003, ou par courriel au [veronique.dion@csrl.net](mailto:veronique.dion@csrl.net).

Je vous souhaite un magnifique temps des fêtes !

Véronique Dion, T.O.S.



Bonjour toi,

Tu auras 4 ans d'ici le 30 septembre 2022 ?

L'école de ton quartier aimerait te rencontrer !

Que tu désires t'inscrire à la **maternelle 4 ans** temps plein  
ou bien participer aux **activités de transitions**  
(quelques fois durant l'année afin de te familiariser avec le milieu scolaire),  
nous avons des informations pour tes parents et **toi**.

Nous vous invitons à contacter le secrétariat de ton école (voir liste ci-jointe)  
afin de nous laisser tes **COORDONNÉES**  
(ton nom, le nom de tes parents, ton numéro de téléphone et une adresse courriel).

N'hésite pas à en parler aux autres amis de ton âge,  
nous ne voudrions pas oublier personne!



École Sainte-Marie de Cap d'Espoir 418-782-2172	École des Découvertes de Saint-Siméon 418-534-2116
École Bon-Pasteur de Sainte-Thérèse 418-385-2201	École Cap Beau-Soleil de Caplan 418-388-2045
École Bon-Pasteur (couvent) de Grande-Rivière 418-385-2133	École aux Mille-Ressources de Saint-Alphonse 418-388-5577
École Saint-Paul de Pabos 418-689-2992	École le Bois-Vivant de New Richmond 418-392-4350
École Saint-Joseph de Chandler 418-689-2181	École Saint-Donat de Maria 418-759-3282
École Sacré-Cœur de Newport 418-777-2280	École Bourg de Carleton 418-364-3445
École Saint-Bernard de Gascons 418-396-2935	École des Audomarois de Saint-Omer 418-364-3347
École Le Phare de Port-Daniel 418-396-5343	École des Quatre-Temps de Nouvelle 418-794-2244
École La Source de Paspébiac 418-752-3395	École Père-Pacifique de Pointe-à-la-Croix 418-788-2931
École François-Thibault de Bonaventure 418-534-2990	École des Deux-Rivières de Matapédia 418-865-2242
	École du Plateau de Saint-François 418-299-2023



## Ingrédients

- 4 Jaunes d'œufs
- 100g Sucre
- 250g Farine(+ 2 cuil. à soupe)
- 150g Beurre demi sel
- 1 pincée Levure chimique

## Pour le glaçage :

- 150g Sucre glace
- 1 Blanc d'œuf
- 0,5 Citron

## Perles en sucre de toutes les couleurs

- 1 Paquet de feuilles d'or alimentaire
- 1 Paquet d'emporte pièce en forme d'étoile(et sapin)

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Ajoutez la farine mélangée avec la levure, puis le beurre en morceaux. Mélangez en effritant les ingrédients du bout des doigts. Formez une boule,

filmez et réservez 1 h au frais. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez la pâte sur le plan de travail fariné. Découpez des sablés à l'aide des emporte-pièces, percez un petit trou si vous voulez mettre un ruban et accrocher les sablés dans le sapin. Disposez les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 min. Laissez refroidir sur une grille.

Préparez le glaçage. Fouettez légèrement le blanc d'œuf à la fourchette. Incorporez le sucre glace et 1 filet de jus de citron. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez le glaçage dans un cône en papier sulfurisé, coupez la pointe et dessinez des motifs sur les sablés. Décorez de perles en sucre et d'éclat de feuille d'or. Laissez sécher 30 min environ.

Découvrez [nos recettes de biscuits de Noël](#) ultra gourmands.