



0,50 €

LA VRAIE Pipelette

Le journal de l'école Saint-François de Sales

SEPTEMBRE 2017



Cette année scolaire nouvelle, le journal de l'école sera à nouveau édité.

N'hésitez pas, élèves et professeurs, à faire part à Mme DEW de vos projets et de vos actualités !

C'est la

RENTRÉE!

Le vendredi 15 septembre 2017, tous les élèves et professeurs se sont mélangés pour profiter de la

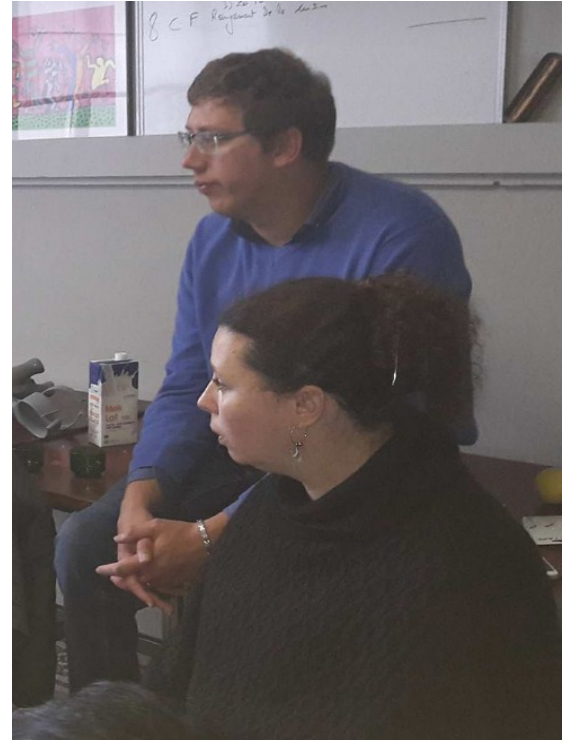
« JOURNÉE VIVRE ENSEMBLE »

Au programme : Ateliers des professeurs et ateliers des partenaires

(AMOSA, SAFRAN, ARPEGE, PMSS)

Jeux de ballons, danse, mandala, jeux de société, mölkky, émotions, communications, estime de soi, coopération, préjugés et étiquettes dans le but de faire connaissance !













Excursions et tralala

Le vendredi 26 juin 2017, les élèves sont partis en excursion. Certains sont allés à Pairi Daiza. D'autres sont allés, à vélo, à la mer de sable de Stambruges.





Nouvelle voiture de l'école



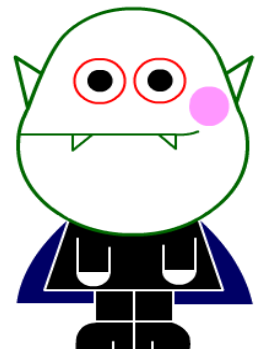


Excursions et tralala

Visite de la ferme avec le groupe
des observations de l'année passée et Mmes LEJ, VAN et VEU.



Que dit un vampire
en quittant sa
victime ?



Merci beau cou



Elections

Rubrique citoyenne



CONSEIL DE TOUS

Fonctionnement du Conseil de Tous

Cette année encore, le Conseil de Tous fonctionnera de la même manière que l'année dernière.

Comme l'année dernière, les réunions du Conseil de Tous auront lieu toutes les 6 semaines environ. L'objectif de ces réunions est de débattre de certains points mais aussi de mettre en place l'un ou l'autre projet.

Afin de ne pas toujours perturber les mêmes cours, les rencontres n'auront pas toujours lieu les mêmes jours.

Quel est le rôle d'un membre du Conseil de Tous ?

Les membres du Conseil de Tous s'engagent à participer (dans la mesure de ses possibilités) à toutes les réunions.

L'objectif principal du Conseil de tous a comme principal objectif : rendre encore meilleure la vie à l'école. Il est donc évident que chaque membre du Conseil fera preuve de sérieux, tâchera d'être un exemple pour les autres élèves, fera part des décisions et représentera au mieux l'avis général des élèves de l'école.

Comment intégrer ce Conseil de Tous ?

La semaine prochaine, M. Vercleven passera dans toutes les classes expliquer le fonctionnement du Conseil de Tous.

Si certains élèves sont intéressés ils pourront s'inscrire auprès de lui (ou de son titulaire) pour le 6 octobre au plus tard.

En cas de surplus de candidats au sein d'une même classe, des élections seront organisées la semaine du 9 octobre.



Excursions et tralala

Dans le cadre de la semaine « VIVRE ENSEMBLE », les élèves de HAB ont été invités par l'école « les Colibris » à Kain.

Ce mercredi 20 septembre, accompagnés par M. BLA et M. VER, ils ont eu l'occasion de participer à différents ateliers ludiques en plein air.

Ils ont également rencontré des élèves d'autres écoles avec qui ils ont pu passer une très agréable matinée. Un grand MERCI aux élèves et à l'équipe éducative de l'école des Colibris et en particulier, à notre guide Steven.



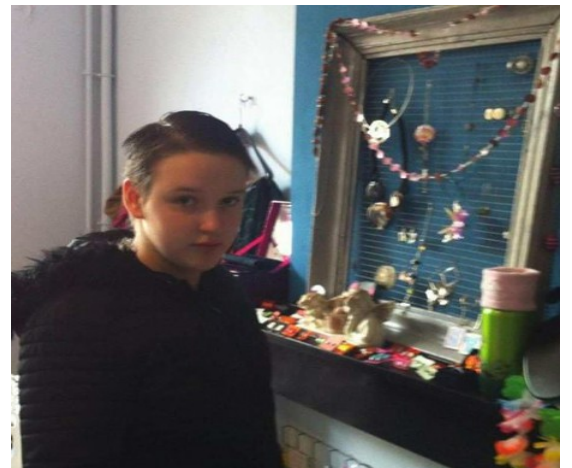
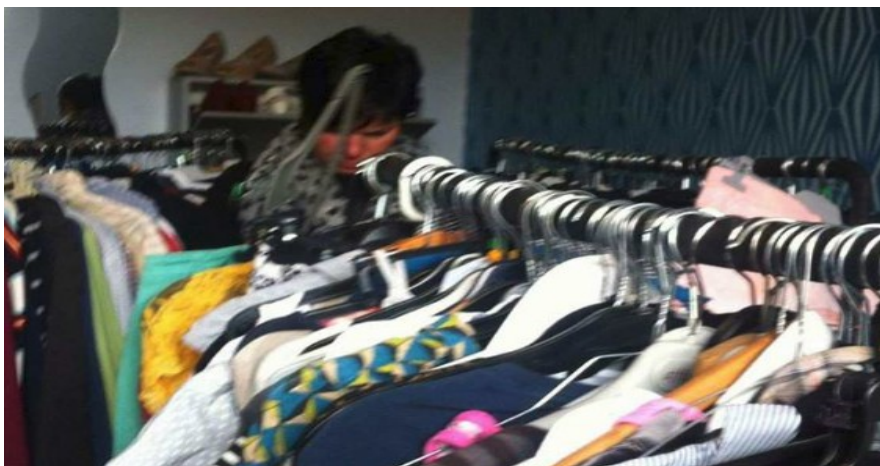
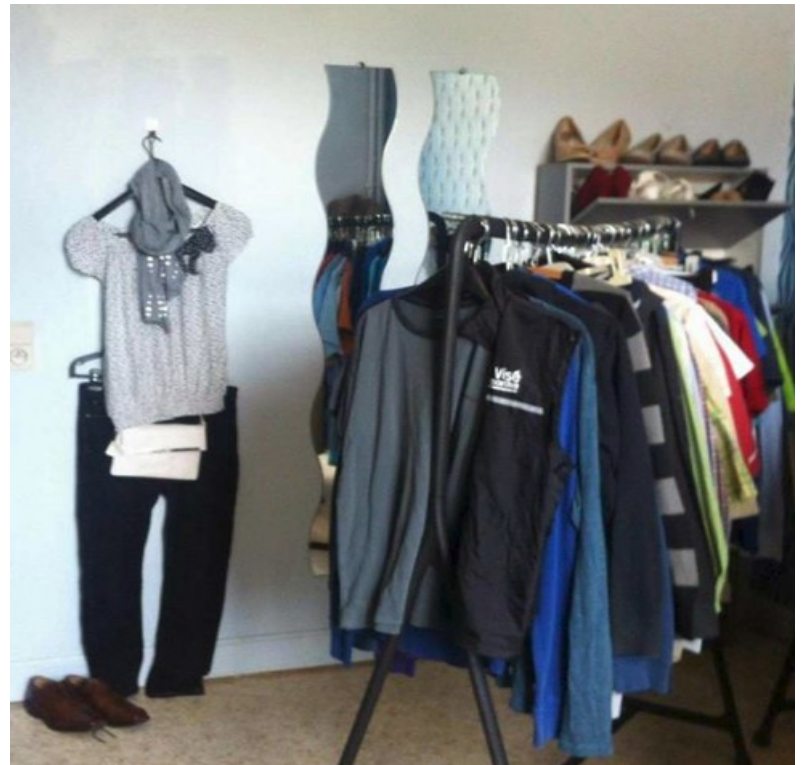
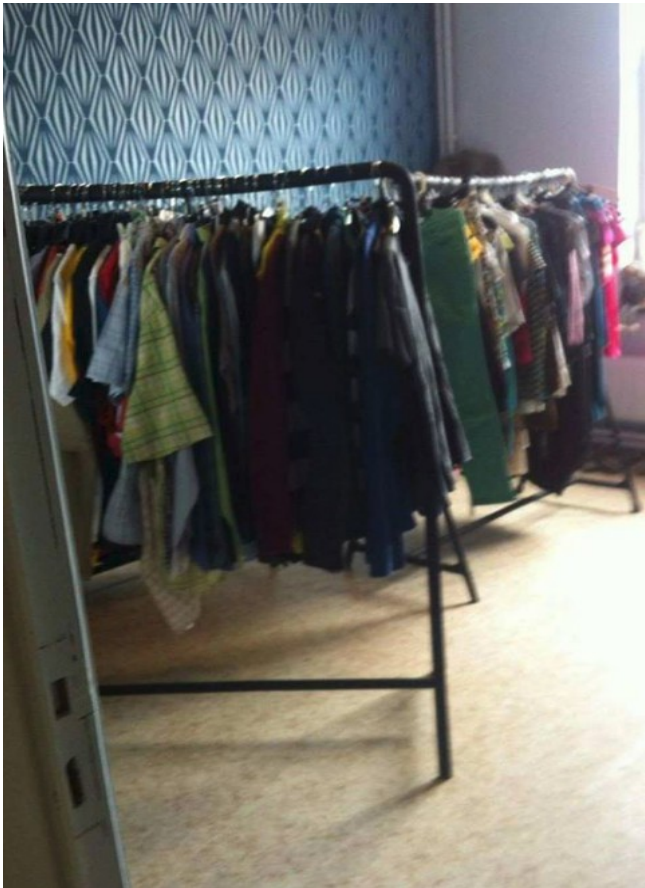




FRIPERIE

Cette année encore, Mme Val et Mme Kil organisent le magasin de seconde main à l'école SFS.

De nombreux articles à 1 €



Bon coupon

1 + 1 article

au choix

au magasin de l'école

« La boutique aux trouvailles »

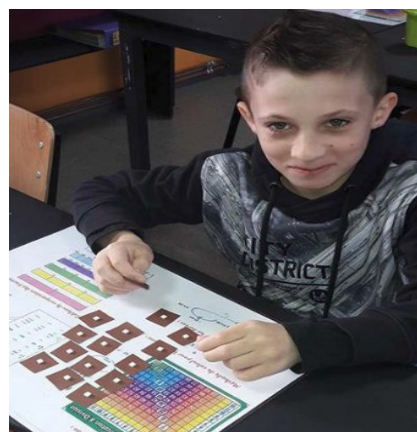
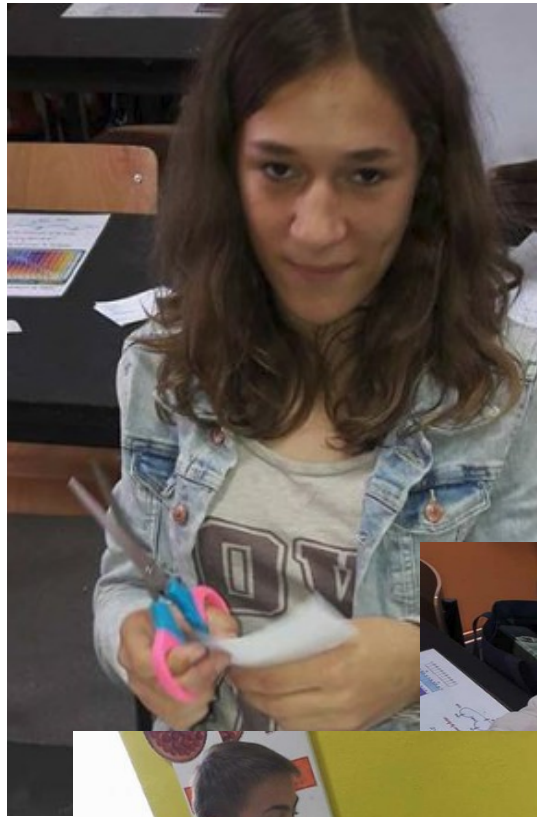


sur présentation de ce bon jusqu'à la toussaint !

Offre réservée aux élèves de l'école

Création des invitations

pour le souper accueil du 22 septembre
(réalisées par les obs)





INGRÉDIENTS

Pour la lasagne maison :

300 g boeuf haché

1/2 paquet de feuilles de lasagnes

1 oignon

1 gousse d'ail

800 g de pulpe de tomate en conserve

100 g de gruyère râpé

50 g de parmesan râpé

2 morceaux de sucre

4 c. à soupe huile d'olive

20 g de beurre

1 c. à soupe d'herbes de provence

sel, poivre

Pour la sauce béchamel :

70 g de farine

50 cl de lait

70 g de beurre

1 pincée de noix de muscade

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Priorité à la garniture des lasagnes : pelez l'oignon et la gousse d'ail, et émincez-les finement, puis faites-les revenir à feu doux dans une casserole avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons deviennent un peu translucides.

ÉTAPE 2

Ajoutez ensuite la pulpe de tomate, le sucre et les herbes de provence. Salez, poivrez, puis laissez réduire et mijoter à feu doux pendant 20 min. Pendant la cuisson de la sauce tomate, faites revenir le boeuf dans une poêle avec 2 c. à soupe l'huile d'olive, pendant 3 à 5 min à feu moyen. Salez et poivrez, puis mélangez à la sauce tomate et attendez la fin de la cuisson.

ÉTAPE 3

Pour préparer la sauce béchamel, faites d'abord fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine hors du feu et mélangez le tout au fouet. Ajoutez le lait, fouettez énergiquement pour éviter la formation de grumeaux. Replacez sur feu doux et laissez épaissir quelques minutes, tout en mélangeant régulièrement. Salez, poivrez et parfumez avec la noix de muscade.

ÉTAPE 4

Quand la garniture et la béchamel sont prêtes, préchauffez le four à 180°C (th. 6) le temps de "monter" votre lasagne maison. Graissez les parois d'un plat à gratin avec le beurre fondu, puis déposez dans le fond une couche de feuilles de pâte à lasagne et nappez-la de sauce béchamel.

ÉTAPE 5

Ajoutez par dessus une couche de garniture à la sauce tomate et au boeuf haché, puis parsemez de gruyère râpé. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de béchamel que vous n'oublierez pas de couvrir d'une belle couche de parmesan râpé.

ÉTAPE 6

Enfournez votre lasagne maison pendant 45 min le temps de la laisser cuire et gratiner, puis laissez-la refroidir 5 à 10 min avant de la servir en belles portions rectangulaires.



Un grand bravo à nos élèves pour leur réalisation en TPH (couture) avec Mme BRA et Mme MAR ! Super !

JOUONS SUR LES MOTS

R	E	C	R	E	A	T	I	O	N
C	A	H	I	E	R	S	E	E	C
N	O	Y	A	R	C	C	T	R	A
E	L	E	V	E	O	O	C	E	R
T	D	N	T	L	N	R	O	C	T
C	E	O	E	R	U	A	U	I	A
L	V	C	B	O	O	L	R	T	B
A	O	E	J	E	A	U	S	E	L
S	I	L	B	A	N	C	S	R	E
S	R	E	D	U	T	E	U	S	X
E	E	C	I	C	R	E	X	E	E

note
banc
jour
école
élève
étude
cours
classe
crayon
devoir
leçon
réciter
cahiers
trousse
exercice
cartable
récréation