



BUFFET DES INFOS

MARS 2015

JOURNAL
POUR LES
PARENTS

MOTS DES DIRECTIONS

Chers parents,

Le Carnaval

Les 18 et 19 février ont eu lieu l'activité Carnaval à notre école. Un merci tout spécial aux parents de l'OPP, aux spécialistes en éducation physique, aux élèves ISO-ACTIFS et à madame Ghislaine Paiement qui ont organisé cet événement. Les élèves ont pu s'amuser dans la neige puisque plusieurs activités avaient été organisées pour cette occasion.

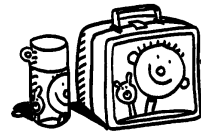


Changement d'adresse

N'oubliez pas de nous informer de tout changement d'adresse ou de numéro de téléphone.

Objets perdus

Il y a encore plusieurs vêtements, bottes, boîtes à lunch, etc. dans les bacs d'objets perdus. Nous vous invitons à venir y jeter un petit coup d'oeil avant la relâche scolaire, vous y ferez peut-être des découvertes intéressantes.



Boîtes à lunch et contenants à identifier

Il est écrit dans nos règlements que vous devez identifier tous les objets appartenant à vos enfants.

Il est donc important de bien identifier la boîte à lunch et les contenants en plastique pour les repas de vos enfants.



Bulletins

Vous recevrez le bulletin de votre enfant le 26 février. Il est très important de conserver ce document, car il constitue votre copie originale.

Fête de l'hiver de Parc Extension

Venez jouer dehors avec vos enfants!

Samedi le 28 février de 1 :30 pm à 3 :30pm
Au Parc Howard (coin Liège et Querbes)





Calendrier des activités du mois de Mars 2015

Mardi 3

Mercredi 4

Jeudi 5

Vendredi 6

Semaine de relâche

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
	Visite d'un joueur de l'Impact en PM	Fête à la cafétéria PEYO pour les familles des 3,4,5,6^{ième} année à 17h45	Journée pédagogique	Journée pédagogique
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi	
		Atelier pour les parents 17h45 au local 104 «Alimentation et apprentissages»		

Samedi 28 février

1 :30 à 3 :30pm
Fête pour les familles
Au Parc Howard
(Coin Liège et Querbes)

Activité à la Bibliothèque de la Ville au 421 rue St-Roch (Complexe William Hingston)

Lundi 2 mars à 14h-15h30

Délicieux jeu de mémoire (5 à 9 ans)

Créez votre propre jeu de mémoire en forme de sucettes glacées.
Une belle façon de patienter jusqu'à l'été!

Mardi 3 mars à 14h-16h

Tournoi de danse (7 à 14 ans)

Qui sera couronné meilleur danseur de la bibliothèque?
Filles et garçons sont invités à venir relever le défi du jeu vidéo
Just Dance.

Mercredi 4 mars à 14h-15h30

Qui est-ce? (8 à 13 ans)

Les participants créeront collectivement une version géante du populaire jeu de société *Qui est-ce?*, en illustrant leurs héros littéraires préférés. Puis, ils disputeront quelques parties en groupe.

Jeudi 5 mars à 14h-15h30

Joyeux porte-bonheur (9 à 13 ans)

Confectionnez votre petit monstre en tissu. À traîner partout pour que la chance soit avec vous!

Vendredi 6 mars à 14h

Tournoi Pokémon (7 ans et plus)

Un animateur enthousiaste expliquera aux jeunes comment mener leurs créatures à la victoire.

Samedi 7 mars à 13h30-16h30

La caravane ludique

La bibliothèque sera transformée en grand terrain de jeu. Des animateurs feront découvrir aux jeunes les jeux de l'heure : jeux de société, jeux de dextérité, jeux vidéo et jeux sur tablettes.

Soupe aux légumes du carnaval de l'école Barthélemy-Vimont

6 PORTIONS

1 oignon, haché
2 carottes, pelées et tranchées
2 branches de céleri, émincées
1 gousse d'ail, hachée
1 petite patate pelée et coupée en dés
60 ml (1/4 tasse) d'orge perlé
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de cari



2,5 ml (1/2 c. à thé) de curcuma moulu
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
1,5 litre (6 tasses) de bouillon de légumes
1 boîte de 540 ml (19 oz) de légumineuses mélangées, rincées et égouttées
1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés, égouttées
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, attendrir l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail avec l'orge et les épices dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.
2. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
3. Ajouter les légumineuses, les tomates et la patate. Porter de nouveau à ébullition. Couvrir et poursuivre la cuisson environ 10 minutes ou jusqu'à ce que l'orge soit tendre.

