



École
Alix Providence
Grandir ensemble

LE PETIT ALIX ILLUSTRÉ

SORTIE AU CONSORTIUM

Jeudi 2 octobre, les CM2A sont allés au consortium à Dijon. Ils ont vu une exposition d'Andreas Schulze. Les élèves ont apprécié les dégradés de couleurs et les effets de relief.

Julia CRETIN





ELECTION DES DELEGUES EN CM2A

Les CM2A ont réalisé leur première élection des délégués !

10 binômes se sont présentés, en passant par l'étape stressante.

La veille, les CM2 ont conçu leur carte d'identité et leur carte électorale pour pouvoir voter lors de leur élection des délégués.

Un grand bravo à tous pour la qualité des discours et des propositions.

Bravo à nos déléguées Louise et Anna.

Julia CRETIN





LES CPB AU MUSEE ECOLE

Un saut dans le temps avec la visite du musée école à Chenove, pour découvrir l'école d'autrefois. Nous avons même écrit à la plume. Les choses ont bien changé !

Isabelle GUYON





SEMAINE BLEUE

Nous avons été invités à la maison de retraite pour fêter la semaine bleue, et nous avons participé à des ateliers-jeux. Sans oublier un bon goûter tous ensemble ! Une joie pour tous !

Isabelle GUYON





JOURNEE PARASPORT

Les élèves d'ULIS et les élèves de CE1 B ont participé ensemble à une journée parasport.
De belles découvertes tant sportives qu'humaine avec désormais un regard différent sur les personnes en situation de Handicap face au sport.
Angélique CAMARA, Stéphane LAMALLE-BONIN







SEMAINE DU GOUT

Dans le cadre de la semaine du goût, **les élèves du dispositif ULIS** ont travaillé sur des ateliers : sucré, salé, amer, acide.

Des découvertes parfois très drôles notamment pour les aliments acides.

Angélique CAMARA et Claire BLANQUART



Les 3 classes de CE2 poursuivent leur projet sur le voyage dans le temps lors de la semaine du goût.

Céline SOARES



Pour la semaine du goût **les élèves de GS de Corinne** ont cuisiné toute la semaine sur le thème : "Quand fromage rencontre les légumes". Notre classe s'est transformée en cuisine avec ses chefs et ses deux brigades de cuisiniers puis en restaurant pour la dégustation des plats.

Au menu :

Lundi : brochette de légumes au fromage avec du Guacamole

Mardi : les têtes folles

Jeudi : l'île flottante

Vendredi : le trompe-l'œil de carotte au pesto

Ils ont aussi dégusté du céleri cru , de la coriandre et du fenouil cru. Les enfants ont dégusté avec beaucoup de plaisir.

Les enfants ont dû faire preuve de rigueur et de discipline pour manipuler les ustensiles, de concentration. Ils ont appris l'importance d'utiliser nos 5 sens en cuisine et découvert l'art du dressage... et même de la vaisselle. Quelle semaine riche en couleurs et en saveur !

Corinne TAILLEUR





Atelier cuisine dans la classe de GS d'Anne-Claude.

Les enfants ont fait deux gâteaux aux pommes.

Après avoir regardé les ingrédients de la recette, ils se sont appliqués pour les confectionner.

Monsieur MOREL, Chef du restaurant scolaire, a fait cuire les gâteaux dans son grand four.

Une dégustation s'en est suivie à leur grand plaisir !

Cécile BEAUBERNARD



