

# Le Monde

## ... de l'école Saint-Michel



### le coin des FAITS DIVERS

#### Un Patou à Saint-Michel !



Cette semaine, en sortant de la cantine, les élèves de l'école Saint-Michel d'Ossès se sont faits escortés par un adorable Patou des Pyrénées qui les a suivis jusque dans la cour de l'école !

Il était prêt à rentrer en classe et

à travailler avec eux !... Mais la maitresse n'était pas d'accord. Elle avait peur de cette adorable grosse boule de poils... C'est dommage !

Isaac - CM1

### le coin du JARDINIER

#### 1,2,3 plantés !

Avec un peu de retard sur la saison, les jardiniers en herbe de Saint-Michel ont planté 600 bulbes de fleurs.



Ils espèrent découvrir un joli jardin fleuri et coloré grâce aux différentes fleurs : tulipes (Ronaldo, Miramare, etc.) Muscaris, Crocus et Narcisses « tête à tête ». RDV au printemps !

Ellande CM2 - Argann CE2 - Xalbat CE1

### Ate idekiak

Zatozte ikusterat gure eskola !

MONTESSORI pedagogia TPS -CP

Murgiltze sistema TPS -GS

Elebiduna CP-CM2

Projektuak : antzerkia, baratzea...

### Portes ouvertes à l'école

Venez à notre rencontre pour découvrir l'école !

Pédagogie MONTESSORI de la TPS au CP

Immersion basque de la TPS à la GS

Filière Bilingue du CP au CM2

Outils numériques

Projets : Jardinage, théâtre, ...

### L'AGENDA





## le coin CUISINE

### Galette des rois à la frangipane

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées ; 125g de poudre d'amande ; 125g de sucre ; 125g de beurre mou ; 2 œufs pour la crème d'amande + 1 (dorure) ; 1 cuillère à soupe de maïzena ; quelques gouttes d'extrait d'amande amère ; 1 fève.

Mélanger le beurre, la poudre d'amande et le sucre.

Ajouter les œufs un par un, en battant bien entre chaque.

Ajouter quelques gouttes d'extrait d'amande amère.

Ajouter la maïzena.

Mélanger et réserver la frangipane 2h au réfrigérateur.

Étaler 1 disque de pâte feuilletée sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Garnir de crème d'amandes jusqu'à 1cm du bord.

Ajouter la fève.

Couvrir avec le 2nd disque de pâte et joindre les bords en appuyant.

Dorer la galette avec le jaune d'œuf battu.

Décorer la galette avec la pointe du couteau et réaliser une frange sur les bords avec les dents d'une fourchette.

Enfourner, à 200°C et laisser cuire 20 à 25 minutes.

Baisser la température du four à 170°C et poursuivre la cuisson 20 à 25 minutes.



Elaia CM2 – Betti CE1



## le coin JEUX

### Devinette



Dès que l'on me nomme, je n'existe plus ! Qui suis-je ?

Deitu orduko, desagertzen naiz ! Nor naiz ?

Elaia CM2

## le coin LECTURE



Réponse à la devinette : le silence / isiltasuna