

*N'oubliez pas de venir prendre possession de votre commande de vins
le samedi 12 décembre 2015,
entre 10h00 et 12h00*



Les membres de l'Association de Parents

Nom	Prénom	Enfant(s)	Téléphone	e-mail	Statut AP
Chantrain	Nathalie	John 6D	0498 10 63 81	chantrain@gmail.com	Membre / CP Supplé.
Vandebeek	Dominique	Eythan 4C	0477 35 60 75	vandebeekd@gmail.com	Membre / présidente / CP repré.
Hilson	Christel	Alexandre 6D	0475 69 33 55	christelhilson@live.be	Membre / CP repré.
Muylaert	Eric	Clara 6D / Julien 5C	04 379 18 60	clubseven7@aol.com	Membre / repré. Vin
Hakizimana	Joseph	Honoré 6A	0495 75 56 35	jhakizi@hotmail.com	Membre / CP repré.
Munyakina	Alphonse	Daphné 4B	0486 70 88 13	m.alphonse@skynet.be	Membre
Fellemans-Breuse	Pascale et Pascal	Kiara 3A	0473 18 71 49 0475 38 34 94	pascal-e@skynet.be pfellemans@gmail.com	Membres/ Responsable «Coin AP»
Piron	Sabine	Romain 5D		sabine1104@msn.com	Membre / CP Supplé.

Le Coin de l'A.P.

Le journal d'informations de l'Association de Parents

Chers tous,

Le Coin de l'AP est un petit clin d'oeil de l'Association de Parents de l'Institut, vous le découvrirez dans les malles 2 à 3 fois par an.

L'Association de Parents a essentiellement une mission de soutien aux événements de l'école. Vous retrouverez la liste des membres dans cette brochure. Si vous souhaitez vous joindre à nous ou proposer votre aide ponctuellement, n'hésitez pas à contacter l'un des membres (voir dernière page).

L'année scolaire 2015-2016 est déjà bien entamée, l'Institut ainsi que l'Association de Parents préparent, depuis quelques semaines, la prochaine fête de Noël. Cette année, l'événement aura lieu le samedi 12 décembre. Les documents ont été remis aux enfants fin novembre, vous donnant la possibilité de réserver assiettes de fromages ou de boudins ainsi que hot dog. Le jour de la fête vous retrouverez notre traditionnel bar à vins et aussi diverses bières spéciales, vin chaud, soupe à l'oignon, ...

Comme l'an dernier, les enfants auront participé activement au marché de Noël et une balade contée aura lieu. Cette année, l'Institut propose en plus un super Blind-Test à la salle de fête du Collège.

Le 12 décembre ce sera donc «the place to be»!

Petite pensée pour Paris ainsi que toutes les victimes de violence partout dans le monde ...

En raison de l'actualité, la fin du premier trimestre a été choquante pour tous et certainement encore plus pour nos petits.

L'éducation ainsi que les valeurs de l'école sont, plus que jamais, d'une grande importance.

Nous vous souhaitons de tout coeur de très belles et heureuses fêtes en famille, entre amis, ainsi qu'une merveilleuse année 2016 ... Santé, joie et petits bonheurs de tous les jours!

Pascale Fellemans-Breuse
Membre de l'AP
Maman de Kiara Fellemans (4A)

RECETTE DE NOEL : Les Gingerbread Men



Source : www.recette-americaine.com

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 minutes - Temps de cuisson : 10 minutes - Temps total de la recette : 2 h35

INGRÉDIENTS : 113 g de beurre - 390 g de farine - Un oeuf - 1 demi cuillère à café de sel - 160 ml de miel -
3/4 d'une cuillère à café de levure chimique - 1 cuillère à café de cannelle en poudre - 1/4 cuillère à café de
muscade en poudre - 2 cuillères à café de gingembre en poudre - 1/4 de cuillère à café de clou de girofle
moulu - 100 g de sucre

PRÉPARATION : Mélangez la levure, les épices en poudre, la farine et le sel - A part, mélangez le beurre trans-
formé en pommade et le sucre - Ajoutez l'oeuf et le miel - Intégrez le mélange des aliments en poudre
- Mélangez bien, et laissez au réfrigérateur pendant 2 heures - Préchauffez le four à 180°C - Etalez la pâte sur
un plan de travail, et découpez les bonshommes soit avec un emporte pièce, soit avec un couteau - Placez sur
la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé - Faites cuire entre 8 et 12 minutes - Sortez le plat
et laissez refroidir.

Nos enfants ont tout prévu pour vous accueillir à leur Marché de Noël...



... FAITES-LEUR HONNEUR !

*Pour rester informés de toute l'actualité
de nos enfants à l'école, une seule adresse :
<http://www.institutsainthadelin.be>*

