

Le Petit moutard

Le Journal des enfants de l'école maternelle & primaire Saint Joseph et de leurs parents - 22 rue E. Moutard Martin à Marcoussis 91

n°6 - novembre 2011

www.ecolesaintjoseph.free.fr



retrospective

la kermesse 2011 à st jo

entretien

qui sont nos cantinières ?

recette de fêtes

les huîtres au champagne

pourquoi saint-jo ?

la famille Vittet nous dit tout

news

LE MARCHÉ DE NOËL

samedi 26 novembre à l'école Saint-Joseph

LE LOTO DE SAINT JO

samedi 11 février à l'Orangerie

NOUVELLE FORMULE !

*Passionnément,
à la folie...*

• Ouvert du mardi
au dimanche midi

• Commande par 
et règlement par 

• Transmission florale 

• Livraisons assurées

Fleuriste

3, place du Souvenir

91460 MARCOUSSIS

Tél./Fax : 01 69 01 43 70

AU PAIN D'ANTAN



BOULANGER
PÂTISSIER
GLACIER

M. & M^{me} TROHEL Michel

12 boulevard Nélaton 91460 MARCOUSSIS

Tél. : 01 69 01 04 33



UNE PETITE ÉCOLE, MAIS UNE GRANDE AMBITION !

Chaque année, la même mélancolie se lit sur les visages des enfants participant pour la dernière année à leur kermesse annuelle avant leur grand saut dans l'univers du collège.

Nos maîtresses, qui le plus souvent connaissent leurs élèves depuis la maternelle, se répètent chaque année le cœur serré que le temps passe trop vite.

Toutefois, pour cette rentrée, pas le temps de s'apitoyer ! Notre école Saint-Jo s'agrandit avec 32 élèves nouvellement inscrits, faisant

passer le nombre total de nos petits écoliers de 106 à 118.

Le projet d'ouverture d'une passerelle pour les toutes petites sections et petites sections a enfin pu voir le jour et cette nouvelle classe occupe une place à part entière dans la vie de l'école.

Un grand merci à tous les parents qui tous les ans réinscrivent leurs enfants mais également aux nouveaux parents qui cette année ont décidé de faire confiance à Saint-Jo.

Eric Boemo

Président de L'APEL

Sommaire

4 *entretien*
à la rencontre des cantinières de Saint Jo

6 *pourquoi saint jo ?*
La famille Vittet nous dit tout !

8 *news*
l'école saint joseph inaugure son marché de Noël le samedi 26 novembre !

10 *heureux avec Dieu*
qu'est-ce que Noël ?

11 *retrospective*
les photos de la kermesse 2011

12 *les petits moutards*
les articles des enfants

14 *jouons !*
mots croisés et cuisine



entretien



Hellen et Maria
cantinières de l'école Saint Joseph



Le déjeuner à la cantine se révèle être le repas principal des enfants sur une journée. L'équilibre et la variété des menus proposés sont donc essentiels, mais aussi et surtout l'engagement des dames de cantine qui les encouragent à manger un peu de tout !

Propos recueillis par Bernard Ragot

→ LES CANTINIÈRES DE SAINT-JO

LES CANTINIÈRES DE SAINT-JOSEPH ONT UNE PLACE DÉTERMINANTE DANS L'ALIMENTATION DE NOS ENFANTS.

ELLES ONT LA RESPONSABILITÉ D'ENCADRER LE REPAS ET ONT UN RÔLE ESSENTIEL POUR LES INCITER À GOÛTER DES PRODUITS QU'ILS NE CONNAISSENT PAS. MAIS LEUR RÔLE VA BIEN AU-DELÀ...

Chaque jour, notre école accueille plus d'une centaine d'élèves des tous petits jusqu'au CM2.

A plusieurs reprises, nous avons eu l'occasion de souligner le professionnalisme, l'attention et l'amour porté à nos enfants par nos chers professeurs.

Mais il est une autre catégorie de personnel à qui nous devons beaucoup, ce sont nos « Cantinières ».

ELLES SONT AUSSI LES CONFIDENTES DE NOS ENFANTS DANS LES MOMENTS DE CHAGRIN

Depuis le Premier Empire, leur mission n'a pas beaucoup changé. Elles ont comme au temps des grenadiers le rôle :

- De vivandières, c'est à dire d'approvisionner et de conserver les vivres et denrées
- De transformer et cuisiner tous les produits afin de rassasier et satisfaire nos jeunes grenadiers et grenadières. De leur faire découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux parfums
- De les assister lors des repas, leur donner « la béquée », les moucher, les laver, les amener aux T...
- D'être leurs confidentes dans les moments de grands chagrins

- Enfin, de renvoyer cette troupe de valeureux « au front », je veux dire au front de la récréation, les ventres pleins et prêts à donner le meilleur d'eux-mêmes
- De servir de la même façon le « Carré » des Officiers, non je veux dire le « Carré » de nos professeurs lesquels eux-aussi ont bien besoin d'un moment convivial et de détente.

Tout ce service se fait non pas au son des canons et de la mitraille mais, au son des fourchettes, des verres, des chaises, des rires et des pleurs et que sais-je encore !

Mais, qui sont ces « Cantinières », je suis certain que vous ne les connaissez pas. En fait elles sont deux, comme dans tous les bataillons de l'Empire.

LEURS POINTS COMMUNS : L'AMOUR DES ENFANTS ET LE GOÛT POUR LA CUISINE

L'une d'elles est connue sous le nom d'Hélène, mais en vérité il s'agit d'Hellen Francesconi, née en Indonésie il y a quelques années, maman de deux enfants. Hellen a rejoint l'Ecole St Jo en 2001. Soudeuse de profession chez Thomson, elle a intégré l'école après une formation de cuisinière.

Notre deuxième cantinière est Maria. Maria de Sousa est née au Portugal à Liroia entre Porto et Lisbonne et habite en France depuis 1983. Elle a rejoint ST Jo en 1986.

Maria a quatre enfants et a consacré une grande partie de son temps à élever ces derniers.

Toutes les deux ont plusieurs points communs, je vous en donne deux (à vous de trouver les autres !...). Le premier est l'amour des enfants et le second le goût pour la cuisine.

De part l'origine d'Hellen et Maria, nos enfants ont l'occasion de déguster les nouilles asiatiques, le porc au caramel, le riz cantonais et le poulet au curry. Et un scoop, elles me l'ont promis, bientôt un plat de morue ou de poulet à la portugaise.

Besoin de baby-sitters ?

Caroline SOUFFLET 06 99 46 43 07 / caroline.souff@free.fr

Marie Charlotte SOUFFLET 06 30 58 15 89 / mc.soufflet@free.fr

Martin FLINOIS / EVEILLARD 06 89 25 33 98



pourquoi saint -jo ?



La famille Vittet

NOUS SOMMES ARRIVÉS À MARCOUSSIS EN 1981, NOUS AVONS PASSÉ TOUTE NOTRE JEUNESSE DANS CE VILLAGE D'ADOPTION ET QUELLE JEUNESSE!!

Nous avons deux enfants âgés de 15 et 9 ans. Antoine, l'aîné, en Seconde à l'Institution du Sacré Coeur à La Ville du Bois, et Pierre, le cadet, en CM1 à Saint Joseph dans la classe double niveau CM1-CM2 d'Isabelle Haewecker.

Bien que n'ayant pas effectué notre scolarité à St Joseph, lorsqu'il s'est agit d'inscrire nos enfants à l'école en petite section de maternelle, notre choix s'est porté sur cette école. Nous souhaitons que nos enfants suivent leur scolarité dans un établissement privé, et ce pour de multiples raisons qui ne remettent absolument pas en cause la qualité de l'enseignement dans les autres écoles de notre commune.

Nous sommes heureux de notre choix et apprécions particulièrement à St Joseph la proximité avec le corps

enseignant. Les effectifs sont moindres, nos enfants s'épanouissent et chacun a sa place dans la classe. Ils sont suivis de très près, leurs facilités sont exploitées au mieux et on les aide à travailler et à s'améliorer dans les disciplines où ils sont moins performants.

LE PROJET ÉDUCATIF A FAIT UN BON EN AVANT

De plus le projet éducatif a vraiment fait un bon en avant depuis la rentrée 2009, grâce à une nouvelle direction bien plus dynamique, ceci devrait assurer la pérennité de cette chère école St Joseph.

Petit bémol cependant, certains locaux sont un peu vétustes et quelques remises en état deviennent maintenant nécessaires. Fort heureusement, d'après les renseignements fournis par les derniers Petits Moutards, un programme de réfection des locaux a été mis en place et Saint Joseph devrait très rapidement prendre un "coup de jeune".

KINESIOLOGUE®

Danielle GAUTIER DE LAHAUT

06 85 59 74 39

La kinésiologie a pour objectif d'aider la personne à se libérer des stress qui limitent ses capacités de bien-être sur les plans tant physique, mental, affectif que spirituel.

LE KINÉSIOLOGUE® PEUT AGIR SUR DIFFÉRENTS DOMAINES :

La gestion du stress et des émotions tels que : anxiété, peurs, angoisses, phobies...

Les apprentissages scolaires, professionnels ou sportifs tels que : compréhension, concentration, mémorisation, passage d'examens, intégration dans un groupe ou une école, autonomie, organisation personnelle...

L'amélioration des relations familiales : couple, parent/enfant, séparation...

Les difficultés chez l'enfant : problèmes de sommeil, peur du noir, cauchemars répétés, énurésie, dyslexie, hyperactivité, troubles de l'alimentation, maladresse répétitive, difficultés liées à l'adolescence....



ressourcez-vous

**consultations : 1h à 1h30 adulte
50 min enfant**

du lundi au samedi
de 9h00 à 19h00
Sur RDV en cabinet
ou à domicile

pour de plus amples informations consultez
www.zenetsens91.fr

Boucherie de l'Eglise

CHARCUTERIE . VOLAILLES . RÔTISSERIE

BOUCHERIE

BOUCHERIE DE L'EGLISE
CHARCUTERIE - TRIPERIE - VOLAILLES

Elisabeth et Sébastien

1er prix

99999

Papilles
d'or
2011
2009 & 2010

Tél : 01 69 01 04 10

Ouvert du mardi au samedi
de 8h à 13h et de 16h à 19h45 - Le dimanche de 8h à 13h

www.boucherie-eglise-marcoussis.com

1, place du Souvenir - 91460 MARCOUSSIS





Le marché de Noël à Saint Jo

MARCHÉ DE NOËL à l'École Saint-Joseph Samedi 26 novembre de 10h à 18h

LE PREMIER MARCHÉ DE NOËL DE SAINT JOSEPH OUVRIRA SES PORTES LE SAMEDI 26 NOVEMBRE À PARTIR DE 10H ET JUSQU'À 16H, SOYEZ AU RENDEZ-VOUS POUR VIVRE TOUTE SA MAGIE !

Les marchés de Noël faisaient initialement partie des traditions de l'Alsace et sont apparus en même temps que le début de l'avent avec sa légendaire couronne.

C'est dans cet esprit de fête et de tradition que l'école Saint-Joseph a la joie d'inaugurer cette année son premier Marché de Noël ce samedi 26 novembre 2011.

L'école Saint Joseph et les membres de l'APEL vous accueilleront et vous guideront tout au long de votre parcours où vous découvrirez entre autres :

- des décorations de fêtes et accessoires pour votre sapin
 - des bijoux de créatrices
 - du miel, des bougies en cire, du pain d'épices, de l'hydromel
 - des huîtres
 - une exposition / vente de peinture
 - la boutique Artisans du Monde
 - des clémentines
 - des cartes de voeux...
- ainsi que des stands variés sur le thème de Noël.

Et comme la période de Noël rime aussi avec gourmandise, vous pourrez vous restaurer sur place avec crêpes, gaufres, café, chocolat, ainsi qu'une buvette avec le traditionnel vin chaud de Noël !

Et notez d'ores et déjà le

LOTO

de l'école Saint-Joseph

Salle de L'Orangerie

Samedi 11 février à partir de 19h

Restauration et buvette sur place

3P MEUBLES/PERENE
5 Rue du Docteur Ogé
91310 MONTLHERY
Tél. 01 69 80 81 19
Fax 01 64 49 35 90
Port. 06 11 15 05 35
3pmeubles@wanadoo.fr



Cuisine . Bain . Rangement

Boulangerie / Pâtisserie Cherrier



chocolats maison

39 Rue Alfred Dubois 91460 Marcoussis - tél. : 01 69 01 07 28

MICHOU
MAÇONNERIE
CONSTRUCTION-RENOVATION

Tél. : 01-69-01-50-50



Heureux avec Dieu

Par Marie-Alix ARVISET

→ NOËL : UNE FÊTE CHRÉTIENNE

Noël... fête de la consommation ? En dépit de l'avalanche de cadeaux et de la folie commerciale, Noël reste avant tout un grand moment de réunion familiale. Une fête à laquelle la naissance du Christ, (c'est lui le véritable cadeau), nous engage à redonner du sens. **Au fait, pourquoi célébrons-nous Noël ?** Reposons-nous cette question, afin d'éviter de tomber dans l'automatisme d'une fête convenue et annoncée très tôt par les publicitaires. Vivons le temps de l'avent comme un temps

d'attente, une préparation à la venue du Fils de Dieu.

Les évangiles nous laissent imaginer comment la naissance du Fils de Dieu s'est passée humblement : pauvre parmi les pauvres, Jésus nouveau né est couché par sa mère dans une mangeoire.

Est-ce que Jésus aurait pu naître dans une belle maison ou un magnifique palais ? Bien-sûr puisqu'il est Dieu, tout puissant. Mais ce Dieu, (le Dieu, Lui-même qui a créé les anges, le ciel et la terre) s'est fait tout petit, au milieu du silence de la nuit, entre un âne et un bœuf... Et, **il est venu pour nous sauver** (Jésus veut dire en hébreu "Dieu sauve". Son nom révèle son identité et sa mission, sauver les hommes et les conduire vers le Père). La naissance du fils de Dieu est un mystère que l'on appelle "**l'Incarnation**". C'est le mystère d'un Dieu tout puissant et éternel qui se fait tout petit et qui va donner sa vie pour sauver les hommes.

Dieu s'en vient rejoindre les hommes là où ils vivent, au cœur de leurs joies et de leurs épreuves. Jésus s'incarne tant qu'on le rencontre dans le visage de l'autre, et particulièrement dans celui des plus petits, des plus pauvres... Que l'on soit grand ou petit, dans la cour de récré ou dans notre vie d'adulte, apprenons à donner aux plus faibles, à sourire ou tendre la main à ceux qui pleurent. Saint Joseph et Marie, puis les bergers ont adoré et accueilli Jésus, **apprenons à accueillir et à ouvrir nos cœurs même à ceux vers qui on préférerait ne pas aller**, même s'ils ne nous paraissent pourtant pas très sympathiques... On peut se dire par exemple : lui ou elle, c'est Dieu qui l'a créé comme moi, Jésus l'aime autant que moi, je dois l'aimer et être charitable envers lui comme envers tous les hommes.



La Nativité

retrospective

Par Pascale MARION-DUVAL

→ LA KERMESSE 2011 OU DE LA PRÉHISTOIRE AU FUTUR DE LÉGENDE



Dans les loges, avant le show



Le public



Sur scène



Tous au tableau d'honneur



La désormais traditionnelle danse des filles de CM2



Solidarité ou l'esprit de saint jo

les Petits moutards !



Maternelle
Christelle PINEAU
Sabine BROCHARD

→ **LA SEMAINE
DU GOÛT**

C'est la semaine où à l'école on goûte des aliments.
En classe, nous avons observé et goûté:

A quoi ça sert de bien manger ?
→ à avoir des forces
→ à rendre les os plus solides
→ à grandir

Et surtout, nous avons fait...



Merci Mrs Mogne et Trohel !

DU FROMAGE



LA SALADE



des dementines



DES CAROTTES



du radisson



des radis



du raisin



du fromage



CP - CE1
Valérie EVEILLARD

→ **BIENVENUE DANS
LA FAMILLE LÉGUMES !**

Au potager, il y a ceux qui se dorent au soleil et ceux qui disparaissent sous terre.
Dans la grande la grande famille des légumes, on trouve des fruits, des racines, des fleurs ou des feuilles.
Mais tous sont la partie d'une plante.



La salade est un légume dont on mange les feuilles cuites ou crues (Tom D. et Kieran)

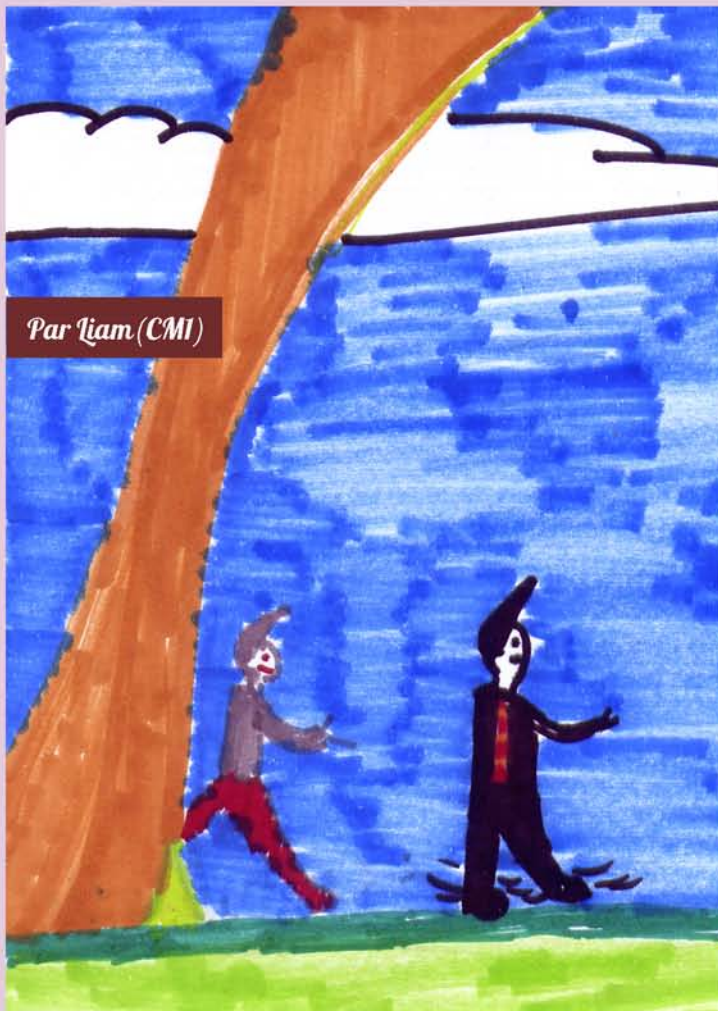
La carotte est un légume orange dont on mange la racine cuite ou crue (Zaccharie et Tom C.)

Le chou-fleur est légume dont on mange les fleurs cuites ou crues (Jasmine).

La tomate est un légume dont on mange le fruit cuit ou cru (Maïvena).

Pour le poireau, on mange le bulbe et les feuilles. Il se déguste cuit ou cru. (Vivien)

La pomme de terre est un légume dont on mange les tubercules (racines).
Pour être comestibles, les tubercules doivent être cuits. (Solenn)



Par Liam (CM1)



CE2 - CM1
Pascale SOUFFLET

→ LE CROSS

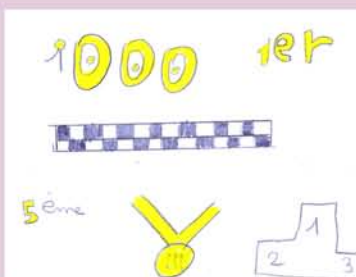
Samedi 15 Octobre nous avons participé au cross. Nous sommes allés à l'ISC de la Ville du Bois.

Il faisait beau mais froid. Les CP ont parcouru 400m, les CE1 600m, les CE2 800 m, les CM1 1000m et les CM2 1200 mètres.

Après la course les élèves ont eu un goûter. On s'est amusé comme des fous.

Tout le monde est reparti avec une médaille d'or, d'argent ou de bronze.

(Théophil, Florian, Tom, Lucas, CE2)



Par Solène (CE2), Manon C.,
Manon H. et Emma (CM1)



Par Clément (CE2)



CM1 - CM2
Isabelle HAWECKER

→ LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

Cette année encore, les élèves de CM2 des écoles de Marcoussis ont été invités à voter au CME.

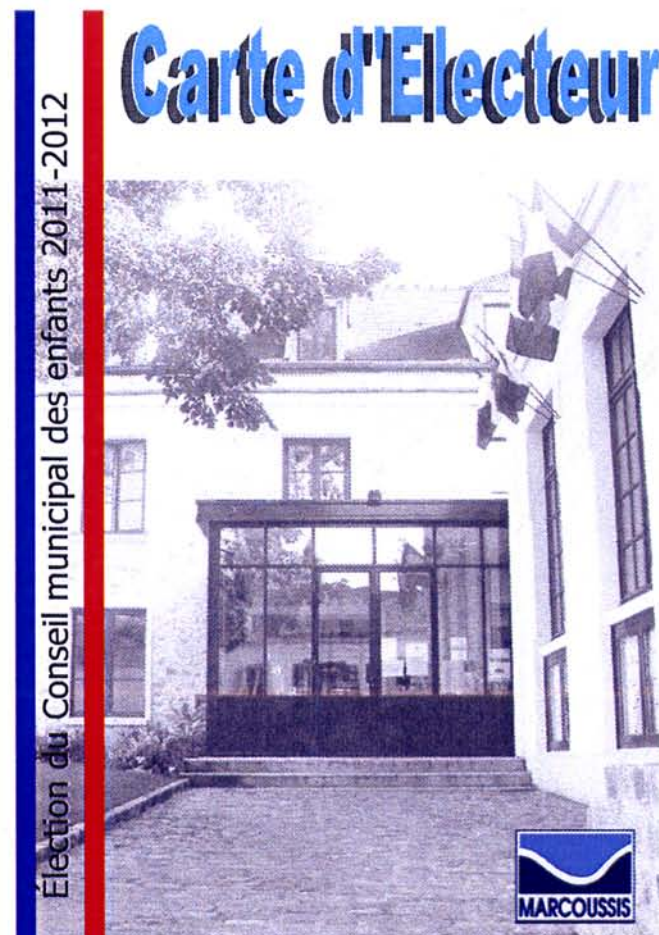
7 élèves de St Joseph se sont présentés et ont proposé leurs idées sur un panneau. Leurs camarades ont ainsi pu voter en fonction des idées des uns et des autres.

Le 30 octobre, ils se sont rendus dans la salle du conseil de la mairie de Marcoussis pour voter. Tous étaient munis de leur carte d'électeur. Ils pouvaient voter pour 2 enfants parmi les 7 proposés.

Le jeudi soir à 17h, nous nous sommes rendus à la mairie pour assister au dépouillement.

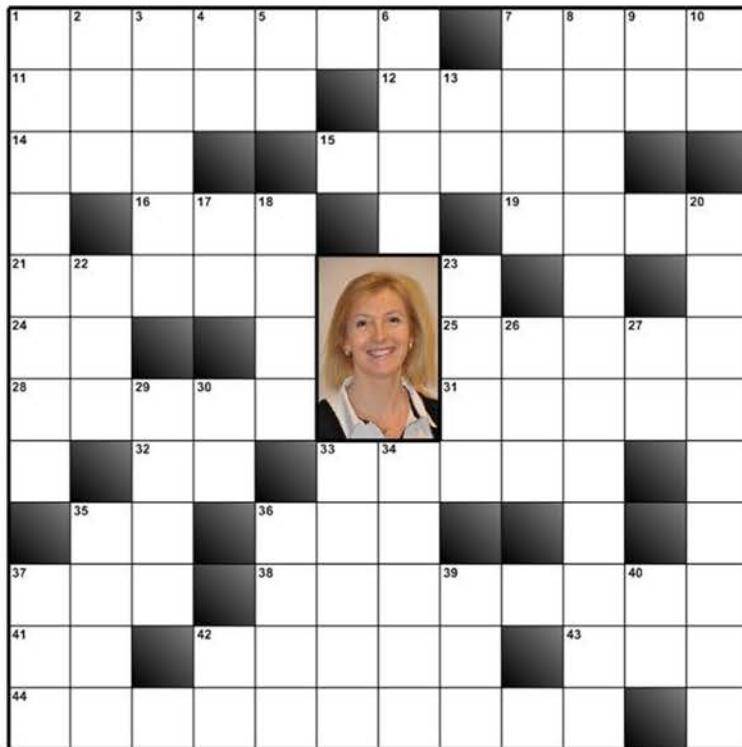
Perrine et Fanny ont été élues conseillères municipales du CME.

Par les élèves de CM2



jouons !

Les mots Croisés de Damien (les réponses dans la prochaine édition !)



Horizontal

1. Son prénom
7. Elle en apporte aux élèves qui sèchent
11. Aromatisé au pastis
12. Support de notes
14. Se forme dans les mains après une bonne journée de jardinage
15. Habitants du Ch'Nord
16. Règle
19. Foyer

Vertical

21. Marin, il est attachant
24. 101 romain
25. Chat célèbre
28. Chacun a une place dans sa classe
31. Séparai des composants par élution
32. Déplacé
33. Outil du pêcheur
35. 3,14
36. Improvisation en Jazz

37. Il maintient un bateau en cale sèche
38. Histoire d'un japonais qu'elle fait découvrir aux enfants
41. Conjonction de coordination
42. Mauvais temps
43. Bus
44. Saucisse de sa région

Vertical

1. Chouette l'école est finie, on est en ?
2. Recueil de pensées
3. Sa ville natale
4. Je suis, tu ...
5. Sur le do
6. Réponse de la montagne
7. Mélodie
8. Son métier
9. Outil de couturière
10. Alien qui veut rentrer à la maison
13. Arobase
17. Complément circonstanciel de lieu
18. Opinion
20. Son nom
22. Langue du nord de la Gaule
23. Lobe mélangé
26. Cri dans l'arène
27. La tienne
29. Prince arabe
30. Aperçu
33. Unité de capacité électrique
34. 10 bons points
35. Frayeur
36. Massif montagneux
37. Pas terrible
39. Piment de la vie
40. La mienne
42. Langue du sud de la Gaule

Les huitres au champagne de Bernard

INGRÉDIENTS

6 huîtres N° 2 par personne, 1 poireau, une carotte, un pot de crème fraîche, 200gr de beurre, une bouteille de champagne, un verre d'armagnac, une cuiller de maïzena, sel, poivre.

MODE OPERATOIRE

Emincer le poireau en longueur de 2cm environ. Emincer la carotte en fine lanières et coupez à 2 cm de longueur. Faire une fondue poireau/carotte dans une casserole avec le beurre. Arrêter la cuisson lorsque le poireau devient translucide (fondue) et réserver. Ouvrir les huîtres au-dessus d'une casserole en prenant soin de récupérer toute l'eau. Une fois l'eau récupérée, rincer les huîtres afin d'éliminer les petits morceaux de coquilles. Réserver les huîtres. Verser le jus d'huître dans la fondue de poireau/carotte. Ajouter le champagne (environ 1 bouteille pour 75 cl de jus). Porter à ébullition et laisser réduire d'1/3 environ. Réduire le feu au mini. Ajouter la crème (environ 200gr pour une bouteille de champagne) et fouetter au fouet à main. Saler et poivrer légèrement (attention à l'eau des huîtres). Délayer un peu de maïzena pour obtenir l'onctuosité désirée. Continuer à fouetter au fouet à main. Attention la sauce doit être onctueuse, légèrement épaisse. Rajouter un petit verre d'armagnac afin de réduire l'acidité du champagne selon le goût). Mettre 6 huîtres par ramequin de 8cm environ et remplir de sauce. Faire gratiner au four (200°) jusqu'à obtenir une couleur caramel (environ 20 mn). **BON APPÉTIT !**

Nouvelle Vague

Espace Coiffure

16, Rue Alfred Dubois
Tél. 69 01 86 77
91460 Marcoussis



L'équipe du Petit Moutard



Éric BOEMO

Président de L'APEL

Une équipe dynamique et sympathique, composée de parents d'élève enthousiastes !
Heureux de se retrouver et de créer pour nos chères têtes blondes ET brunes...
Alors si vous souhaitez nous rejoindre, n'hésitez pas, c'est ouvert à tous, et chacun peut y participer à sa façon : photographe, rédacteur, interviewer, créateur, dessinateur, reporter, relecteur, designer, bricoleur, boute-en-train !
Par ailleurs nous exprimons toute notre gratitude aux entreprises qui nous ont fait confiance. Toute personne qui souhaite des informations complémentaires sur les insertions dans ce journal peut contacter Magalie Phillips : magalie.phillips@gmail.com



Magalie PHILLIPS

Responsable Commission
Communication



**Damien GAUTIER
DE LAHAUT**

Responsable mots croisés



Laure PICHEREAU

Coordinatrice et
Photographe



Bernard RAGOT

Responsable sponsors
et reporter



Pascale MARION-DUVAL

Reporter Événements



Marie-Alix ARVISET

Rédactrice rubrique théologie



Véronique LEPAGE

Designer Graphique



Manuel JACQUET

Webmaster

À L'OCCASION DES FÊTES OFFREZ
DES CADEAUX DIFFÉRENTS

bougies . savons . senteurs . idées cadeaux



la lumière d'essences

DÉCOUVREZ UN MONDE DE SENTEURS



74, rue alfred dubois 91460 marcoussis
tél. : 09 52 03 76 64