

Dates importantes à retenir

10 février : Rencontre de parents en virtuel pour les élèves ciblés

14 février : Journée pédagogique- service de garde ouvert pour les enfants inscrits sous le thème « *Journée Subway* »

16 février : Séance du conseil d'établissement à 19h

24 février : Vaccination (1^{re} ou 2^e dose)

28 février au 4 mars : Semaine de relâche



*** Rappel ***

Réinscription : 11 février

Bulletins disponibles en ligne dès le 9 février

Rappel : habits de neige requis

L'équipe-école Prévost souhaite vous rappeler que nos élèves aiment dépenser leur énergie à l'extérieur, et que leur cerveau en bénéficie énormément. Ainsi, même lorsque les températures sont froides, nous prônons les jeux à l'extérieur. En ce sens, il est demandé à tous les élèves, peu importe l'âge, d'avoir en sa possession les vêtements appropriés : salopette, manteau chaud, bottes, mitaines, tuque, cache-cou ou foulard. Merci de nous aider à favoriser l'attrait des activités extérieures chez nos élèves.

Comité vert

Une cuisine zéro déchet !

Plusieurs déchets sont produits dans la cuisine. Or, il existe plusieurs façons de récupérer certains aliments pour leur donner une deuxième vie avant de les composter ou de les jeter. Voici quelques trucs qui vous permettront de réduire vos déchets tout en faisant des provisions :

- Vous avez des tranches de pain qui datent depuis un bout ou un restant de pain baguette? Coupez-les en morceaux, mélangez-les avec un peu d'huile d'olive, de la poudre d'ail ainsi que du sel et poivre, mettez-les au four pour une vingtaine de minutes, et voilà que vous obtenez de bons croûtons! Vous pouvez aussi en faire une chapelure maison, en réduisant les morceaux de pain au robot culinaire après les avoir fait cuire au four, puis en les assaisonnant de différentes épices.
- Vous venez de faire une bonne tarte aux fraises, et vous ne savez pas quoi faire de toutes les queues de fraises? Avant de vous en débarrasser, profitez-en pour laisser les queues tremper toute une nuit dans le vinaigre de cidre pour en faire un délicieux vinaigre à ajouter à vos salades, ou encore de les infuser pour en faire une tisane. Les queues de fraises sont très polyvalentes, elles peuvent aussi être conservées pour en faire un pesto ou même un sirop qui peut être ajouté à vos breuvages préférés.
- Vous avez des pêches qui sont trop mûres pour être mangées, des pommes un peu trop molles ou des fraises un peu trop vieilles? Conservez tous ces fruits

déprimés dans un contenant au congélateur, et lorsque vous avez une quantité suffisante de fruits, laissez-les mijoter pour une trentaine de minutes dans un grand chaudron, puis réduisez le tout en purée. Et voilà : une bonne compote de fruits!

- Vous avez fait des provisions de brocolis, et vous ne savez pas quoi faire avec tous les pieds? Épluchez-les et coupez-les en petits tronçons, puis conservez-les dans un contenant au congélateur. Lorsque vous en avez plusieurs, profitez-en pour faire un délicieux potage aux pieds de brocolis.

Merci pour vos beaux efforts!

Votre comité vert 😊

Défi SCP qui se poursuit en février : Je suis respectueux en gestes et en paroles.

Aussi, j'en profite pour vous confirmer que le lancement « Tapis rouge » s'est bien déroulé hier. En effet, les élèves ont été invités à marcher le long de notre tapis glamour dans leurs habits chics et festifs pour siroter un jus d'orange et grenadine et grignoter un maïs soufflé. Cette activité marque le lancement de notre nouvelle formule de soutien aux comportements positifs, et l'événement s'est clos avec la prise d'une photo de groupe devant notre nouvelle murale. À nous les vedettes du cinéma !



Je vous souhaite un magnifique mois de l'amour.

Véronique Cyr, directrice