

# Un marché de Noël... pas comme les autres...

Apel - École Sainte Anne Saint Jean-Baptiste

Bonjour à tous!

Noël approche à grand pas, avec son ambiance magique, sa musique entraînante et ses illuminations féériques... Mais nous savons déjà que ces fêtes de fin d'année ne seront pas tout à fait comme les autres! Chaque année, l'APEL organise, pour les enfants et leurs familles, un rendez-vous de Noël à l'école. C'est l'occasion pour tous de se réunir, de passer un moment convivial, et aussi de récolter des fonds pour les futurs projets pédagogiques de nos enfants.

Lors du sondage sur le rendez-vous de Noël auquel vous avez répondu l'année dernière, vous nous avez exprimé votre attachement à ce moment festif. Aussi, cette année, toute l'équipe de l'APEL s'est creusé les méninges pour vous proposer une *alternative*, dans le respect des contraintes et des règles sanitaires pour la sécurité de tous, et qui répande malgré tout un peu de cette magie. Alors, place aux papilles qui s'agitent et qui dégustent... Nous vous proposons un *marché de producteurs*, en mode « clic and go ».

Cette année, vous avez la possibilité d'acheter d'excellents produits de fêtes – à offrir ou à vous offrir – et de donner un coup de pouce aux artisans et commerçants. Nous faisons également appel à votre générosité si vous souhaitez aider l'école pour le financement des prochains projets des enfants.

Découvrez les produits dans ce bulletin spécial de NOËL et transmettez votre règlement par chèque à l'ordre de l'APEL *avant le vendredi 11 décembre 2020*.

La remise de vos commandes se fera à l'école les mercredi 16 et jeudi 17 décembre.

Merci par avance à tous, et nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année!

Les membres de l'apel 

À compter de lundi, les enfants pourront apporter leur lettre au père Noël à l'école, une boîte aux lettres sera installée à cet effet!

Complète les mots :

C\_DE\_U

L\_TIN

C\_ÈC\_E

S\_P\_N

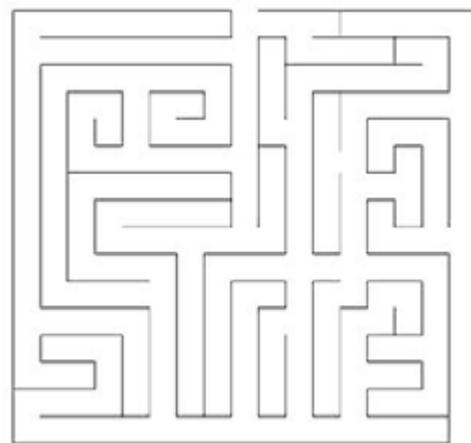
JO\_ETS

RE\_NE

F\_MIL\_\_

PA\_T\_GE

Aide le bonhomme de neige à retrouver ses copains.



bonhommes de neige : Freepik.com

Le coin des enfants

Retrouvez-nous sur Facebook : APEL OGEC Ecole Sainte-Anne Saint-Jean-Baptiste



Site Internet : [www.ecoleprivee-lorouxbottereau.fr](http://www.ecoleprivee-lorouxbottereau.fr)

Cave des chemins  
gourmands

Installée depuis 2011  
au Loroux-Bottereau, notre caviste  
nous propose aujourd'hui trois bières :

- La « Ninkasi de Noël » est une bière lyonnaise à la couleur chaude orangée qui rappelle la tasse d'earl grey que l'on boit devant la cheminée à la lueur du sapin.
- La « Bière Magic » de la brasserie Mage Malt est une bière sarthoise de saison spécialement brassée pour Noël.
- La bière « Folie de Noël » de Sutter est une bière normande aromatisée avec de la cannelle et des zestes d'orange.\*

\* plus d'informations  
sur le bon de commande

maison Morille-Luneau  
Producteur de pommes

Depuis plusieurs siècles,  
la famille Morille-Luneau élabore ses vins  
sur la commune de la Chapelle-Basse-Mer  
au village de l'Aubertière. Ce village niché sur les  
hauteurs de la vallée offre un panorama magnifique sur  
l'autre versant de la Loire. Dans les années 1990,  
les activités du domaine se sont diversifiées avec la créa-  
tion d'un verger de pommes. Ainsi depuis une dizaine  
d'années la maison Morille-Luneau est  
spécialisée dans la production de vins  
et de pommes.

Gmenael Alleau  
Apiculteur

Gmenael Alleau est apiculteur  
et a fait de sa passion son métier.  
Professionnel depuis 2007, installé à Molac  
(Morbihan) il produit de la gelée royale,  
des miels locaux et d'autres produits élaborés avec  
le miel de ses abeilles !

Nous vous proposons une variété de miel  
de sa production.

Boulangerie  
Manceau

Labellisé « Boulanger de France »  
depuis cette année, Jean-François Manceau  
a plus d'une corde à son arc. Il nous propose  
pour les fêtes de fin d'année un assortiment  
de ses chocolats : noirs, lait, caramel, praliné...  
de quoi satisfaire nos papilles !

Clémentine

Épicerie fine et bar à thé situé  
à Thouaré-sur-Loire, Clémentine est  
un lieu idéal pour une pause détente. On peut y  
découvrir une gamme de produits soigneusement sélec-  
tionnés pour leur qualité et leur origine !  
Pour notre marché de Noël, nous avons sélectionné :

- du thé noir « Magie de Noël » bio ;
- deux infusions de Noël « Au coin du feu »  
et « Christmas blossom »\*

\* plus d'informations  
sur le bon de commande

Patrice Marchais  
viticulteur

Lauréat 2018 du Grand Prix Clémentine  
Lefeuvre pour son muscadet,  
Patrice Marchais, du domaine des Cantreaux,  
nous propose aujourd'hui son jus de raisin  
pétillant « Cuvée spéciale Noël 2020  
- École Sainte Anne  
Saint Jean-Baptiste »

La Maison  
des saveurs

Pour agrémenter nos repas de fête,  
La Maison des saveurs nous propose son pain  
d'épices fait maison !

## Mots mêlés

t	l	s	a	p	i	n	p	b	m	p	r
i	r	p	s	è	o	j	o	u	e	t	d
g	s	a	h	r	é	o	u	o	r	r	é
g	r	l	i	e	g	t	p	h	d	a	c
g	u	n	b	n	c	u	é	o	é	i	o
s	a	i	n	o	e	l	e	t	c	e	r
c	e	t	r	ë	e	a	r	t	e	n	a
u	d	u	r	l	d	h	u	e	m	a	t
r	a	l	i	l	a	i	n	a	b	i	i
u	c	o	n	o	u	n	o	u	r	s	o
b	t	u	t	t	e	s	d	l	e	i	n
é	h	l	c	r	l	a	o	e	l	e	s

Retrouve les mots suivants : Père Noël, traineau, renne, hotte, sapin, lutin, décorations, étoile, guirlande, décembre, jouet, train, poupée, nounours, cadeau  
Attention, un mot de la liste n'apparaît pas. Lequel ?

## Coloriage magique



Colorie selon les codes pour découvrir ce qui se cache dans le dessin :



## Blague

Que dit un sapin de Noël qui arrive en retard le soir du réveillon ?

Je vais encore me faire enguirlander !

## Recette

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- une pincée de sel
- 120 g de beurre mou
- 1 œuf
- 2 cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- quelques smarties minis

### Préparation :

Mélanger la farine avec le sucre, et la pincée de sel. Incorporer le beurre coupé en petits dés en mélangeant du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.



Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille puis mélanger tout en formant une boule.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis réserver 1h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme de sapin.

Placer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, puis disposer les smarties en appuyant un peu pour bien adhérer aux biscuits.

Enfourner environ 12 minutes en surveillant en fin de cuisson, les biscuits doivent être légèrement dorés. Laisser refroidir sur une grille.

Conservation : Une semaine dans une boîte hermétique.

Source : <https://www.amandinecooking.com/>

