

Une fin d'année scolaire... pas comme les autres...

Apel - École Sainte Anne Saint Jean-Baptiste

Bonjour à tous!

Suite au contexte sanitaire, la kermesse sous sa forme traditionnelle ne pourra pas avoir lieu. Nous souhaitons néanmoins que les enfants et les familles conservent un bon souvenir de cette année, et que ce mois de juin ne soit pas une redite de l'année dernière!

Des animations et petits événements viendront ponctuer les dernières semaines d'école :

- vous avez du entendre parler du **projet jardin** mis en place depuis quelque temps par les enseignants. Du 15 juin au 6 juillet, vous pourrez venir déambuler pour admirer les réalisations de vos enfants!
- vos enfants ont vendu les tickets de **tombola** de l'an passé. Le tirage au sort se déroulera dans la journée du 25 juin. Les résultats vous seront communiqués par Internet le jour même, et vous pourrez retirer vos lots dès le soir!
- en lien avec le projet jardin de l'année, une **surprise** vous est préparée, à vous et à votre enfant!
- dans le même état d'esprit que le marché de Noël, nous vous proposons un **marché gourmand**, en partenariat avec des producteurs locaux : vous trouverez ci-joint un catalogue de produits, en mode « clic and go ». Les paniers seront à retirer à l'école le 25 juin, entre 16 heures et 20 heures. Nous vous invitons à nous transmettre votre cabas (inscrit au même nom que celui de votre bon de commande), en même temps que votre bon de commande, ce qui facilitera de notre côté la mise en sac.

Dans l'attente de vos retours, nous vous souhaitons un beau mois de mai!

Les membres de l'apel

N.B. Suite aux dernières annonces gouvernementales...

Nous maintenons l'annulation de la kermesse. En effet, la préparation d'un tel événement est un travail de longue haleine, qui s'anticipe plusieurs mois en amont (notamment les diverses réversations).

La logistique, avec les contraintes actuelles (protocole sanitaire et gestes barrières), serait par ailleurs trop complexe à mettre en place.

Restons vigilants, l'année 2022 sera la bonne!!

Retrouvez-nous

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



Site Internet : www.ecoleprivee-lorouxbottereau.fr

Thierry Pineau, Domaine de la Noue

Implantée depuis 1960 dans la région viticole située à 15 km de Nantes, proche des bords de Loire, Thierry Pineau a repris en 1997 la suite de ses parents au Domaine de la Noue à Saint-Julien-de-Concelles.

Nous vous proposons :

- produits alcoolisés (Lagon, Pampago, Castilla, Saphir)* ;
- jus de raisin blanc ou rouge.

Nous vous proposons du jus de pommes

Maison Morille-Luneau

Depuis plusieurs siècles, la famille Morille-Luneau élabore ses vins à la Chapelle-Basse-Mer, au village de l'Aubertière. Dans les années 1990, les activités du domaine se sont diversifiées avec la création 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.

*détails page suivante

Nous vous proposons du préfoû, pour tous les goûts :

- le traditionnel à l'ail ;
- au chèvre, au chorizo

La Tartine de bonheur

La boulangerie «Une Tartine de Bonheur» a vu le jour en 2003. Sa principale activité est la vente de pain à l'ancienne sur les marchés nantais et les environs. Tous les pains sont façonnés à la main et réalisés principalement avec du levain naturel (biologique) à base de farine écrasée à la meule de pierre, ainsi que du sel de Guérande provenant d'un paludier indépendant passionné qui travaille de le respect des traditions.

Le paradis du saucisson

Au cœur de l'Auvergne, dans un cadre authentique, nous vous proposons toute une variété de saucissons, terrines et noix de jambons.

Nous vous proposons :

- de la noix de jambon ;
- des terrines* ;
- une large gamme de saucissons* ;
- des rillettes pur canard.

Gamm vert

Proche des attentes de ses clients, Gamm vert est une jardinerie de proximité qui cultive les plaisirs du jardin au quotidien... et du potager ! Les aromatiques que nous vous proposons aujourd'hui proviennent d'un fournisseur situé dans le 49, juste à côté donc !

Nous vous proposons des plants d'herbes aromatiques (persil frisé, basilic, ciboulette, thym, menthe verte).

Thierry Pineau, Domaine de la Noue



Les cocktails proposés sont les suivants :

• Douceur Lagon

Composition : vin blanc, curaçao, passion, vanille, coco // Couleur : bleu

Cocktail très apprécié de part sa couleur et sa douceur exotique sans prédominance. Fait rêver à la chaleur du soleil et de la plage.

• Douceur Pampago

Composition : vin rosé, pamplemousse, passion, goyave // Couleur : rosé

Cocktail sec, très tendance, apprécié par tous. Rafraîchissant du fait de son mélange de rosé pamplemousse mais aussi unique grâce aux goûts des fruits tropicaux de passion et de goyave.

• Douceur Castilla

Composition : vin blanc, fraise des bois, mûre, grenade // Couleur : rouge

Un cocktail très parfumé en fruits rouges qui se révèle très rafraîchissant, désaltérant pour un apéritif, du fait de la saveur de la grenade.

• Douceur Saphir

Composition : vin blanc, pomme, pêche, framboise // Couleur : jaune translucide

*Cocktail très apprécié par les amateurs de fruits jaunes, avec une pointe de framboise.**



Le paradis du saucisson

- Ce n'est pas moins de 12 saucissons différents que vous pourrez déguster pendant vos apéros d'été ! En voici les goûts : nature, canard, taureau, sanglier, beaufort, chèvre, poivre, noisette, chevreuil, figue, fumé, chorizo.
- Quatre terrines différentes vous sont proposées : sanglier, magret de canard, chevreuil, piment d'Espelette.

* Texte tiré du site du producteur.

Teste tes connaissances sur les fruits et les légumes et leur saison !

- | | |
|---|--|
| 1) Quand peux-tu cueillir et manger des tomates ? | 4) Quel légume peut-on trouver toute l'année ? |
| <input type="checkbox"/> En été | <input type="checkbox"/> L'aubergine |
| <input type="checkbox"/> En hiver | <input type="checkbox"/> Le haricot vert |
| <input type="checkbox"/> En automne | <input type="checkbox"/> La carotte |
| 2) En janvier, tu peux manger une soupe de : | 5) Tu manges des pêches à la même saison que : |
| <input type="checkbox"/> Tomates | <input type="checkbox"/> Les kiwis |
| <input type="checkbox"/> Potimarron | <input type="checkbox"/> Les clémentines |
| <input type="checkbox"/> Courgette | <input type="checkbox"/> Les abricots |
| 3) À quel moment peux-tu aller à la cueillette des pommes ? | 6) Et les noix, quand sont-elles ramassées ? |
| <input type="checkbox"/> En septembre | <input type="checkbox"/> Au printemps |
| <input type="checkbox"/> En janvier | <input type="checkbox"/> En automne |
| <input type="checkbox"/> En mars | <input type="checkbox"/> En été |