

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

N°16

Semaine du 03 janvier 2023

Calendrier :

- **Du 16 au 26 janvier** : Conseils de classe du premier semestre
- **Du 23 au 27 janvier** : semaine de stage pour les élèves de 3^{ème}
- **Mercredi 1^{er} mars 8h 20-12h20** : Oral de stage pour les élèves de 3^{ème}
- **Jeudi 9 mars 18h** : le salon de l'orientation avec la présence de tous les lycées de secteur
- **Jeudi 16 et vendredi 17 mars** : DNB blanc N°2
- **Mercredi 05 avril** : oral blanc du DNB



Théâtre :

Les élèves de 5^{ème} vont bénéficier de 2 représentations de théâtre-prévention intitulées "tentations" le jeudi 19 janvier 2023.

Il s'agit d'un spectacle débat autour de la vie des ados, 50 minutes de représentation et 45 minutes de débat, interprété par la compagnie ACALY de Soissons.

Ces représentations sont financées en partie par l'état grâce à la subvention accordée à l'établissement au titre de la MILDECA 2022.



Repas du dispositif ULIS

Un repas a été organisé le vendredi 16 décembre par les élèves du dispositif ULIS afin de rassembler les équipes pédagogiques et administratives. 42 personnes étaient réunies pour partager un moment convivial. Les élèves ont pu participer à l'élaboration du menu, la mise en place de la salle et le service. Les bénéfices récoltés permettront de financer le projet que les élèves souhaitent initier.



Bulletin d'information aux parents

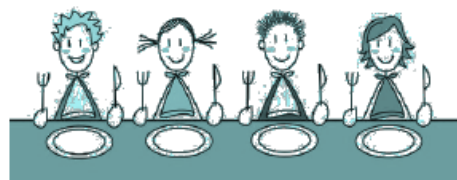
Commission de création pour le nouveau logo :

Les élèves de la commission logo et couverture du Conseil de la Vie Collégienne se sont réunis cette semaine afin de préparer un concours de dessin qui sera proposé aux élèves. Ces derniers pourront ainsi réaliser un dessin pour le nouveau logo du collège ou la prochaine couverture du carnet de liaison. Les élèves devront remettre leurs dessins entre le 1er et le 10 Février.



*Bravo à nos élèves !
Nous sommes fiers d'eux.*

Service restauration



SEMAINE DU 09-01-2023 AU 15-01-2023
MEDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc Alsacien Carottes râpées vinaigrette (BIO)	"Mortadelle" et cornichons Terrine de légumes sauce cocktail	Champignon à la Grecque Borlino vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons Panais rémoulade	Haricot vert vinaigrette Potage carotte
Plat	Egrigné de bœuf à la bolognaise Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes Brunoise de légumes	Rôti de dinde sauce suprême Fricassée de colin sauce crème Riz (BIO) Épinards hachés cuisinés	"Jambon blanc" Galette de lentilles, bouillour et légumes // Sauce Napolitaine Purée de pomme de terre Pâtée de légumes	Boulettes de bœuf sauce bery Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate Semoule (BIO) Broccoli au beurre	Escalope de poulet sauce normande Poisson meunière sauce crème Endives braisées Frites (BIO)
Fromage	Tonnes noires Pâté coiselin nature	Brie Saint Nectaire	Bleu Vache picon	Saint Paulin Tartare ail et fines herbes	Edam (BIO) Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	Crème dessert pistache Crème dessert vanille	Fruit du jour (orange) Fruit du jour (ananas)	Cocktail de fruits Abricots au sirop	Chou à la crème Vanille Cake aux pétales de chocolat maison	Fruit du jour (pomme) Fruit du jour (banane)

LEGENDE

- Local
- Vegetarien
- AOP
- Bio
- MSC
- Global G.A.P
- Contient du porc
- VVF
- CE2
- VVF
- CE2

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc