



Bédouille...

Dans un pays hanté et mystérieux vivait une sorcière aux cheveux noirs appelée BÉDOUILLE. Elle était maladroite. Elle avait une qualité et trois défauts : elle était gourmande, grossière, tricheuse et prévoyante.

Bédouille voulait aller à la recherche d'un remède destiné à retrouver la jeunesse. Il se trouvait dans un labyrinthe étrange. Le chemin lui avait été indiqué par un vieux livre trouvé dans le creux d'un arbre.

Elle partit à l'aube. Après avoir traversé des jungles sauvages, elle rencontra par une journée nuageuse un vieillard mourant de faim. Bédouille lui donna à manger. Le vieillard la remercia et lui indiqua le chemin du labyrinthe.

Au bout de plusieurs semaines d'aventure, Bédouille arriva enfin au labyrinthe où le remède était gardé par un dragon aveugle et monstrueux. Elle pénétra discrètement mais fut surprise par des gardes. Elle fut aidée par un vieillard venu à son secours et finalement gagna.

Le dragon voulut s'emparer d'elle pour la manger ; Bédouille se cacha, puis elle découvrit le remède. Ils quittèrent le labyrinthe et rentrèrent chez eux. A leur retour on célébra leur exploit puis ils vécurent ensemble.

Muriel et Roxane - CM2



SOMMAIRE

Assemblée générale de l'A.P.E.

Extraits du rapport moral
de Clive Miéville page 3

La Source a 40 ans !

La fête... en images page 4

Des recettes du monde entier

page 6

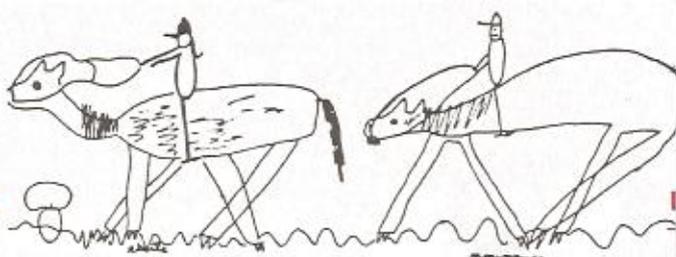
Liste des délégués parents

page 8

Et les rubriques habituelles

Ecouter... voir, Flashes, Petites annonces





Classe verte ou classe rousse ?

Partir en classe verte dès la rentrée, cela devient une classe rousse aux couleurs de l'automne.

Les enseignants ont constaté que cela a pour effet de souder très vite le groupe classe, de développer une meilleure relation avec l'enseignant et des liens plus étroits avec les enfants ; puis il reste ensuite la possibilité pendant les mois à venir d'exploiter au mieux tous les acquis du séjour.

Souvent avancé, le projet de partir tôt en début d'année scolaire plutôt que d'attendre le dernier trimestre, s'est concrétisé cette année avec trois départs : ceux des CE2/CM1 des classes de Dany et Françoise du 6 au 10 octobre et celui des CE1 de la classe de Liliane du 13 au 17 octobre.

Les trois groupes ont passé 6 jours au Centre équestre et de loisirs « des Fauvettes » à Neauples-le-Vieux dans un merveilleux cadre avec un grand parc, des terrains de jeux et surtout chaque jour une initiation au PONEY en manège. Ce fut l'occasion de grandes joies mais aussi de quelques peurs...

Les CE2/CM1 de Dany ont fait des cueillettes de champignons, de l'observation à partir de leur récolte et un travail d'étude qu'ils vont continuer en classe, chacun s'intéressant à une espèce précise.

Les CE1 de Liliane ont fait un travail de recherche sur le poney. Et durant leur séjour, ils ont organisé un marché avec acheteurs et vendeurs et surtout utilisés de « vrais sous ».

Les marchandises : des bonbons et des jouets.

Bientôt, ils rendront compte de cette sortie à leurs parents grâce à un montage audiovisuel en enregistrant des commentaires sur leurs diapositives.

Les CE2/CM1 de Françoise ont fait des observations et un travail sur les plantes. Certains ont constitué un herbier. Aujourd'hui, ils continuent cette étude par un travail approfondi sur les feuilles, l'arbre, etc.

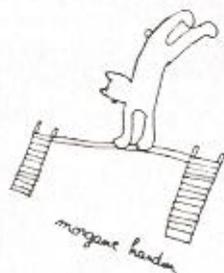
Séjours intéressants et joyeux avec des « veillées super », les enfants sont revenus avec de très chouettes souvenirs.

Tout cela devrait renforcer l'unité du groupe classe selon les vœux des enseignantes.



CHRISTOPHE J. (CE1)

On aime sortir au niveau I



Une orgie de cirque

Les CM1 de Nicole et les CM2 de Liliane sont allés au cirque le 7 novembre à une séance spéciale enregistrée par la T.V. avec des numéros présentés par des grands cirques comme ceux de Moscou, Fratellini, Gruss et Plume. Les enfants ont particulièrement apprécié les OURS acrobates du cirque de Moscou et admiré le jeune Stéphane GRUSS dans son travail de jockey, voltigeur et jongleur tout à la fois.

Balade d'automne...

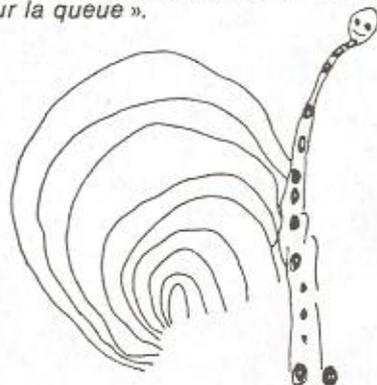
Les C.P. de Simone sont sortis pique-niquer au Parc des Bruyères « avec des bonbons et des chips ». Ils ont ramassé des châtaignes et fait des jeux. Ils se sont bien amusés.

Des p'tits tigres au zoo...

Les MATERNELLES DE DENIS surnommées « LES TIGRES » ont fait une visite au zoo de Vincennes. Cela s'imposait !

Les 4 groupes constitués avaient un travail d'observation à faire concernant la façon dont les animaux mangent, boivent ; voir comment ils font leur toilette, remarquer les sales, les propres, repérer les malades, les vieux, les jeunes. « On a vu un vieil éléphant tout ridé et puis un vrai chef éléphant avec des défenses roulées ».

Bien sûr ils ont appris le nom de toutes les espèces rencontrées et se sont particulièrement intéressés au tigre du zoo. « Il était blessé, il avait du rouge sur la queue ».



Il y a eu des photos et des dessins et des discussions engagées. « Comment attrape-t-on les animaux pour les mettre au zoo, comment les met-on en cage ? »...

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES

EXTRAITS DU RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT

Après avoir, au cours de l'année 1984-1985, réfléchi sur les structures de représentation des parents au sein de l'École, l'A.P.E. a concentré ses énergies, cette année, sur un renforcement de l'animation de ces mêmes structures. Cette action s'est concrétisée de plusieurs façons : par la responsabilisation d'un délégué de chaque niveau chargé de remonter au bureau de l'A.P.E. les questions et problèmes émanant du Conseil de niveau et par l'animation de réunions de l'ensemble des délégués des trois niveaux.

En outre, le Bureau a rencontré les trois coordonnatrices de niveau, afin d'examiner le type de problèmes rencontrés dans les relations avec les parents et de proposer quelques pistes de réflexion pour l'avenir. Nous avons également reçu le Directeur de l'école pour une confrontation des points de vue sur la représentation des parents par l'A.P.E.

En septembre dernier, nous avons réuni, ici même, 150 nouveaux parents, afin de leur expliquer le rôle de l'A.P.E. et le fonctionnement des différentes structures de La Source.

Nous avons le sentiment d'avoir progressé dans la recherche d'une représentation adéquate des opinions des parents, sans pour autant avoir atteint tous nos objectifs dans ce domaine. En particulier, force est de constater que, dans les différentes réunions et rencontres, nous ne mobilisons qu'une partie des volontés disponibles. Il nous semble essentiel de réitérer constamment que cette école est la vôtre, qu'elle ne peut évoluer sans l'aide et sans les idées des parents, mises en commun avec celles des enseignants, des élèves et des administrateurs.

Les personnes n'ayant pas de temps à consacrer, de manière permanente, à l'école, peuvent participer à une commission ponctuelle réunie pour traiter un problème précis.

Ainsi, à l'A.G. de l'année dernière, nous avons lancé une commission de réflexion sur le fonctionnement de la cantine. Celle-ci a rendu son rapport et l'a présenté au Conseil d'administration de l'A.E.N. Elle proposait des solutions à court et à long terme, constatant que, dans l'immédiat, plusieurs difficultés concrètes pouvaient être résolues.

La principale conclusion est que les cuisines actuelles sont inadaptées aux besoins de l'école et qu'il faut construire un restaurant self-service dès que la possibilité d'investir un million et demi de francs s'avèrera réaliste. L'école dispose désormais d'un terrain voisin qui pourrait accueillir ce self et est en train de réfléchir aux moyens de financement.

En attendant, et suite au rapport, un service de paniers repas a été mis en place au niveau III, de manière expérimentale.

Nous vous avons longuement parlé, l'an dernier, de la réforme pédagogique au niveau I. Moins actives cette année, les commissions ont, néanmoins, fait le point sur les mises en place et leur degré de réussite : anglais, informatique, restructuration et apprentissage de base, évaluation et techniques d'expression.

En 1985-1986, l'A.P.E. a appuyé les orientations de l'A.E.N., jouant un rôle déterminant dans les décisions prises. Personne ne me tiendra rigueur si je dis que nous avons vécu quelques moments tendus au sein du C.A. de l'A.E.N., cette année. Il est important que chacun s'exprime ouvertement et, naturellement, l'A.P.E. défend ses positions avec ardeur. La sensibilité des parents, nous semble-t-il, doit être constamment présente dans les grandes décisions de l'école : c'est le sens même du fonctionnement démocratique de La Source.

Par ailleurs, nous avons soutenu l'initiative des anciens élèves pour l'organisation d'une fête qui a été organisée cet été. N'oublions pas que les anciens élèves peuvent être de nouveaux parents.

Et l'avenir ? Tout à l'heure, Philippe CIBOIS vous parlera d'une idée pour organiser des cercles de qualité éducatifs et Jacques BURGEAT d'un forum sur l'orientation que nous prévoyons pour le mois de mars. Nous ne sommes pas à court d'idées...

C'est ma dernière Assemblée Générale en tant que Président, car je remets ma démission ce soir. Mes obligations professionnelles m'amènent à partir vers un pays voisin, fort ensoleillé, mais je pense revenir à La Source dans quelques années.

Je voulais ici remercier tous les membres du bureau de l'A.P.E. de leur travail et de leur amitié et souhaiter à vous tous, partenaires de La Source, une pleine réussite pour l'avenir.

CLIVE MIÉVILLE

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'A.P.E. — 1986-1987

Président : Pascal DORIVAL	45 34 51 10
Vices-Présidents : Jacques SPORTIELLO	48 25 40 49
Pascale LEMOINE	46 26 35 63
(rédactrice en chef de L'Eau Vive)	
Trésorières : Nicole DEYE	46 42 33 29
Claude ALAZARD	45 07 04 16
Secrétaires : Dominique ZUMINO	
Philippe CIBOIS	
Correspondants des délégués :	
Niveau I : Eve PELERINS	45 34 65 73
Niveau II : Marie-Hélène MALANDRIN	43 06 74 18
Niveau III : Jacques BASSOT	45 07 21 23
Autres membres : Emilio ASCENSIO,	
Jacques BURGEAT	
Véronique BOURGEOIS	
Bernard EVENOT	

Les membres de l'A.P.E., délégués au C.A. de l'A.E.N., sont : Pascal DORIVAL, en tant que président de l'A.P.E., Jacques SPORTIELLO, Pascale LEMOINE et Nicole DEYE.

La Source a 40 ans !..



... et la fête démarre en fanfare.



Avec un petit air rétro...



Une clé pour l'avenir...



40 années...
40 gâteaux !



Photos Yves ROUSSELET



Ecouter... Voir...

L'AVARE de Molière dans une mise en scène de **R. Planchon** au Théâtre de Moga-dor - Tél. : 42 85 45 30.

« Planchon rend tout son sens à la comédie désenchantée de Molière, telle-ment noire que les fins heureuses y paraissent des « miracles » plaqués. Le metteur en scène donne à voir comme un magicien, un cinéaste, tout l'univers quotidien de certaines familles du XVII^e siècle.

C'est passionnant et superbe et Michel Serrault électrise l'espace de sa présence mi-farcesque, mi-tragique... »

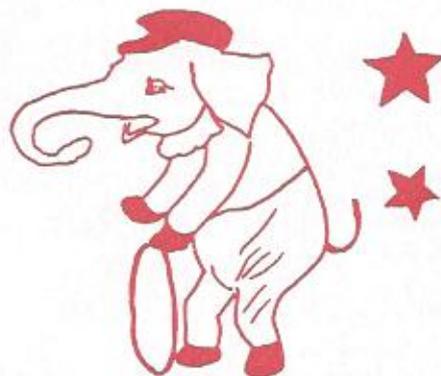
Fabienne Pascaud - *Télérama*

Les animateurs du **MUSÉE EN HERBE** de la Halle St-Pierre, sur les thèmes « **Architerre** », « **Archisucre** », et « **Archibizarre** » construisent avec les jeunes architectes (dès 6 ans) du terre à terre, du bizarre et du sucré tout l'après-midi.

Les mercredi, samedi, dimanche :
2 rue Ronsard, 75018.

LE CIRQUE GRUSS ou un « autre regard » : ... cette année, Gruss s'est inspiré du thème des peintres, de Lautrec à Picasso. Vous y verrez, outre les classiques, jonglage, clowns, équilibristes et vélos, des numéros étonnants avec des éléphants danseurs ou des taureaux dressés.

Cirque Gruss, 211 av. Jean Jaurès - Tél. : 42 45 85 85.



DANSE à la Maison des arts de Créteil, place Salvador Allende - Tél. : 48 99 94 50.

• **Compagnie Maguy Marin** « Création », du 9 au 21 janvier.

Maguy Marin s'est mise à l'écoute du corps de ses danseurs. Ces corps sont une matière comme la terre pour un sculpteur...

• **Momix Dance Theater** : « Momix Show », du 23 janvier au 4 février.

Des retrouvailles avec ces merveilleux danseurs américains...

Ils savent tout faire, du numéro de music-hall au pas-de-deux poétique.

AU MUSÉE DES ARTS AFRICAINS ET OCÉANIENS, une chouette exposition « **Beau comme un camion** », où l'on peut admirer les jouets des enfants du Congo et du Ghana, qui savent faire des camions avec des boîtes de conserve, des villes avec des morceaux de bidons, etc. Et ensuite fabriquer des jouets avec des matériaux de récupération dans un atelier ouvert aux 7/14 ans.

293 av. Daumesnil, Paris 12^e - Tél. : 43 43 14 54. Jusqu'au 3 janvier.

Ça bouge au niveau III...

Au conseil du niveau III du 13 novembre dernier, des élèves ont exposé un projet de création d'une cinémathèque : cette cinémathèque fonctionnerait dans la salle audio visuel, tous les vendredis vers 17 h 30. Chaque film serait diffusé sur une période de 15 jours pour que tout le monde puisse le voir.

Ainsi se formeraient deux groupes de 10 à 30 personnes qui, chacun leur tour, viendraient assister au film et à un débat animé par les participants.

Trois élèves s'engagent à être responsables de ce club : Anne-Laure de Franssu, Elisabeth Crestian, Stéph. Malandrin, élèves de 1^{re} B.

Pour pouvoir assister à ces séances, les élèves devront payer une carte d'abonnement d'environ 30 F pour l'année. Cet argent servira à louer des cassettes et éventuellement à s'abonner à d'autres vidéo-clubs.

Le C.N. a approuvé ce projet.

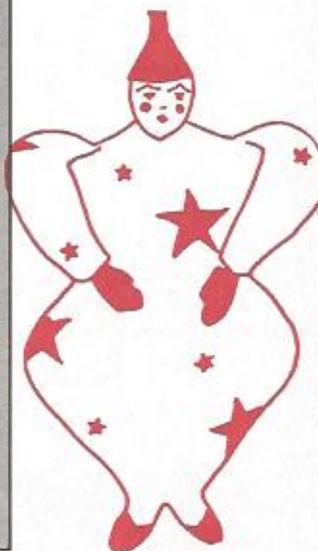
Les élèves ont également souhaité avoir accès au laboratoire photo et pouvoir animer un atelier audio-visuel. Le C.N. a donné son accord et verra, à ce sujet, Yves Rousselet, responsable de ce secteur.

Orientation en seconde

L'A.P.E. souhaite que les parents de seconde soient informés très précisément de la répartition en sections, qui intervient dès le mois de février.

Il est décidé qu'un document explicatif sera mis au point par M. Ponsignon (délégué seconde), un parent de première, un professeur et la coordonnatrice.

Ce document devrait être adressé aux familles de seconde fin décembre.
(C.N. III du 13 nov. 1986)



L'EAU VIVE, le journal de La Source

Comité de rédaction :

Pascale Lemoine, Catherine Aflalo, Clive Miéville, Annie Fouquet, Nicole Durand, Claude Lacour.

Fabrication maquette :

Catherine Aflalo, Pascale Lemoine.

Diffusion :

Odile Rosinski, Pascale Lemoine, Christiane Païs.

Photos :

Yves Rousselet

Dessins :

Frédérique (Grande Mat.), Christophe Jammes (CE1), Gaëlle Grisard (3^e).

Impression :

INTERLIGNES, 46 26 72 81

L'EAU VIVE
11, rue Ernest-Renan
92190 Meudon

AUSSI TOUTES LES RECETTES DU MONDE, VOULAIENT SE DONNER LA CUILLÈRE... AUTOUR D'UN GRAND SAPIN

A La Source, beaucoup de parents viennent d'horizons divers et de cultures différentes ; nous leur avons demandé des recettes traditionnelles qui représentent pour eux Noël et l'esprit de fête...

LES BLINIS

1 kg de farine
1/2 l d'eau
1/2 l de lait à faire tiédir
40 g de levure de boulanger à délayer dans un peu d'eau tiède
1 pincée de sel
1 verre de table (à moutarde) d'huile

Mélanger comme pour une pâte à crêpes tous ces ingrédients avec 5 jaunes d'œufs (garder les blancs), puis laisser reposer 2 à 3 heures près du radiateur (ou d'une source de chaleur).

Attention ! Prévoyez un récipient assez grand, afin que la pâte, en levant, ne déborde pas. Au moment de faire les blinis, montez les blancs en neige et les ajouter à la pâte délicatement.

Vous trouverez une poêle à blinis chez Habitat, par exemple.

LA TARAMA

Achetez 1 ou 2 poches d'œufs de cabillaud (selon la quantité désirée), les ébouillanter rapidement afin d'enlever la peau facilement. Mettez-les dans un grand bol à mixer avec un jus de citron ; mixez, rajoutez la crème fraîche (à peu près un pot moyen), remixez. Vous pouvez aussi mettre un peu de jus d'oignon (facultatif). Il faut que le mélange obtenu soit souple et onctueux. Le jus de citron et la crème fraîche varieront en fonction de la quantité d'œufs de cabillaud et de la tarama que vous souhaitez obtenir.

Recettes Boris Galitzine
parent de Marie et Dimitri, niveau I

PYÂNDJI (recette indienne)

Pour environ 10 beignets d'oignon :

60 g de farine de pois-chiches et
20 g de farine de riz
(ces farines peuvent être remplacées par :

40 g de farine de blé et
40 g de farine de riz)
une pincée de bicarbonate de soude
environ 6 cuillérées à soupe d'eau
2 oignons coupés en lamelles
des épices :

1/2 cuill. à café de cumin en poudre
1/2 cuill. à café de curcuma en poudre
1/2 cuill. à café de curry
1/2 cuill. à café de gingembre en poudre ou un petit morceau de gingembre frais écrasé
sel

Dans un bol, préparez une pâte lisse avec la farine de pois-chiches, la farine de riz, le bicarbonate, les épices, le sel et l'eau en les mélangeant avec les doigts ou une cuillère puis ajoutez, en remuant, l'oignon.

Dans une bassine à friture, versez de l'huile sur une hauteur de 5 à 7 cm. Quand l'huile est très chaude, glissez dedans 4 ou 5 cuillères de pâte. Faites frire les beignets en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis faites-les égoutter sur des serviettes en papier.

Les PYÂNDJIS se servent chauds en amuse-gueule, mais ils peuvent aussi accompagner un repas.

Sivaselvi Sarkar
mère de Mihir, niveau II

LE SUKI-YAKI (Japon)

Plat d'hiver traditionnel réunissant de nombreux convives.

Sorte de fondue avec viande de bœuf et légumes.

La cuisson se fait au moment de la dégustation. La préparation consiste à présenter sur un large plateau toutes sortes de légumes lavés et coupés en lamelles : poireaux, gros oignons, grands champignons, germes de soja, pâte de soja blanc (sorte de plaquette épaisse blanche et fraîche que l'on trouve dans les magasins d'alimentation chinois, à Paris : quartier de Maubert-Mutualité, av. d'Ivry).

La viande : tranches larges et très fines de bœuf, prises dans l'entrecôte (plus faciles à découper quand la viande est congelée). On présente ces tranches sur une assiette à part.

Lorsque l'on passe à table, on place au milieu des assiettes un réchaud à gaz plat, sur lequel on pose le plat à fondue. Au Japon, c'est une poêle sans manche en fonte épaisse.

On y verse la sauce dans laquelle chaque invité fait cuire lui-même la viande et les légumes. Elle se compose d'un bol d'eau pour une tasse de sauce soja (marque japonaise KIKKOMAN), une cuill. à café de sucre, une cuill. ou deux à café de SAKE (alcool de riz). Lorsque bout cette mixture, on y trempe, pour y cuire à son goût légumes et viande, que l'on mange soit avec du riz blanc, soit mêlés à un œuf cru battu dans un bol dont dispose chaque invité.

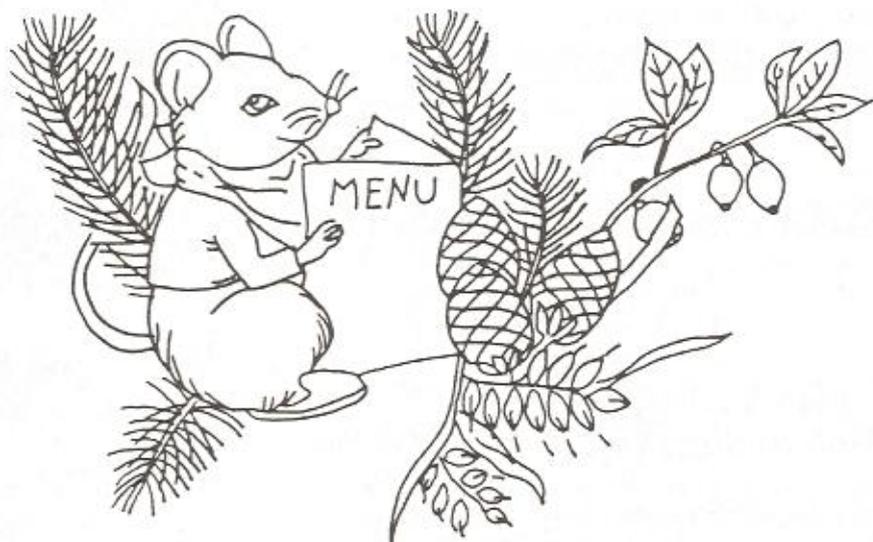
Traditionnellement, pour ne rien perdre, quand tout a été cuit et dégusté, on fait réchauffer la sauce du plat à fondue, riche du jus de tous les aliments qui y ont cuit, des nouilles de riz, déjà cuites, et que l'on partage ensuite entre les invités qui ont longtemps attendu ce moment !

Mme Kitamura
mère de Midori, Brice et Maie, au niveau I

WEIHNACHTSSTOLLEN

(gâteau de Noël)

500 g de farine
200 g de sucre
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
175 g de beurre
250 g de fromage blanc (pas trop humide)
125 g de raisins de corinthe
125 g de raisins secs
125 g de noisette en poudre
4 gouttes d'arôme de citron
1 pointe de couteau de cardamome (épice)
1 pointe de couteau de fleur de muscade
1 cuillère de rhum (très fort)



Mélanger la farine et la levure, ajouter le sucre, les épices, les œufs et mélanger avec un peu de farine. Ajouter le beurre, sortant du frigidaire et coupé en petits morceaux, ensuite le fromage blanc, les raisins, les noisettes en poudre ; mélanger le tout avec la farine, travailler la pâte, jusqu'à ce qu'elle forme un tout. Si la pâte colle, rajouter de la farine. Former un grand pain, assez haut, car la pâte s'étale en chauffant. Mettre dans un four préchauffé à 250°, laisser cuire pendant 75 mn, entre 150 et 180°. Passer du beurre sur le gâteau encore chaud et saupoudrer avec du sucre glace, quand le gâteau est refroidi.

PEUT ETRE FAIT LONGTEMPS A L'AVANCE !

Marei Schultze
mère de Grégor, niveau III

PETITS SABLES au gingembre pour Noël (Suède)

300 g de margarine (ou beurre)
5 dl de sucre blanc ou roux
1 dl de mélasse claire (« Golden syrup »)
2 dl d'eau
1 1/2 cuill. à soupe de gingembre en poudre
2 cuill. à soupe de cannelle en poudre
1 cuill. à soupe de clous de girofle en poudre
1 cuill. à soupe de cardamome en poudre
1 cuill. de bicarbonate de soude
900 g de farine (plus ce qu'il faut pour étaler la pâte)

Mélanger beurre, sucre et mélasse (on peut le faire fondre, c'est plus facile). Ajouter les épices, eau, bicarbonate et farine. Travailler la pâte pour qu'elle soit lisse. Laisser reposer au frais, couvert d'aluminium, une nuit. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie ; très dure quand elle est froide, elle redevient plus facile dès qu'on la travaille. Faites des petits sablés avec des moules en forme de cœur, étoiles, sapin, etc. (il faut rouler la pâte plus fine que pour une tarte).

Mettre au four à 225° quelques minutes. Attention, cela brûle facilement. Laisser refroidir quelques instants sur la plaque, avant de les enlever.

Marianne Singh
mère de Nirmala et Aruna, niveau II

... FLASHES FLASHES...

Trois élèves de La Source, Anne-Laure de Franssu et Coralie Neda (premières B), Robinson Savary (terminale B), doivent partir en U.R.S.S., du 21 février au 1^{er} mars (pendant les vacances), pour rencontrer de jeunes cinéastes, tout d'abord à Leningrad, puis ensuite à Moscou. Trois fous de cinéma, dont nous attendrons avec impatience les impressions, au retour du pays de Serghei Eisenstein...

Cotisations

Sur 475 familles inscrites à l'école, 367 ont cotisé cette année (86-87) à l'Association des parents d'élèves : 77 %.

Happy birthday

Le 17 novembre, Liliane Pivard, Marie-Claude Jammes, Christiane Engelbach et Marie-France de Percin ont fêté avec toute l'école réunie « leurs 20 ans de Source »...

Commissions

Yves Brunel a convoqué les membres de la Commission Formation niveau I, le lundi 24 novembre 1986, à une réunion de travail dont l'objet a été : « Bulletins, évaluation, conseil de classe » (membres de la Commission : Yves Brunel, Anne Le Roux, 2 enseignants du niveau I et 3 parents délégués de classe : Catherine Aflalo, Marianne Souquet, Marieke Chovin).

La Commission du niveau II : « Vie au collège » ainsi que la Commission Formation du niveau III qui suit le projet pédagogique des secondes/premières, doivent se réunir avant la fin de l'année.

RECTIFICATION

Mille excuses à Nicole SENON « oubliée » sur la liste des enseignants du niveau I dans notre précédent numéro.

Nicole a fait équipe pendant deux ans avec Liliane THUILLOT en CM2, partageant un mi-temps. Cette année, elle a repris (après le départ de Rémy CARLIER) une classe de CM1 à plein temps.

Liliane THUILLOT, elle, partage son mi-temps avec Catherine BLOCK, une nouvelle enseignante, arrivée depuis peu à La Source.

Rassurez-vous, Nicole, vous n'avez rien d'un fantôme ! !

DÉLÉGUÉS PARENTS 1986-1987

DELEGUES NIVEAU I

Moyenne Maternelle - (Françoise DELORD)

M. AUGUST 46 26 65 45
Mme BIETTE - sup. 47 36 80 68
Mme JEANDAT - sup. 45 34 67 65
Mme BERCOVITZ - sup. 46 26 29 77

Grande Maternelle (Denis FRANCK)

* Mme ALAZARD Renault 45 07 04 16
Mme DEYE - sup. 46 42 33 29
Mme DRUESNE - sup. ~~46 45 66 49~~

CPd. - Gde mat. (Michèle BELEY)

Dominique ZUMINO 46 26 78 39
Mme DE METRAU 46 04 30 23
PREVAUX - sup.

CP (Simone DELIGNY)

* Marianne SOUQUET 46 26 52 90
Mme ROUGER - sup. 47 50 01 76

CE1 (Liliane PIVARD)

* Emmanuelle DRUESNE 46 45 66 19
Thérèse GEFFROY 39 56 44 12
Mme VILLALBA-VUILLEMAT - sup. 46 26 79 03
Mme LE THOMAS - sup. 46 45 13 21

CE1 (Sabine MICHON)

Mme FRIGNET-DES-PREAUX 39 55 89 47
Mme BOUCHER ERSKINE 39 63 33 69
Mme KITAMURA - sup. 47 50 55 17
Mme JEANDAT - sup. 45 34 67 65

CE2-CM1 (Françoise MARTELL)

Mme MAROUARD 45 42 17 38
* Marc DE VIENNE 45 79 69 40
M. MAIRAT - sup. 46 44 50 11
M. MAYNADIER - sup. 45 44 75 09

CE2-CM1 (Dany COHEN)

Catherine AFLALO 45 07 18 34
Mme BEAUFILS 45 71 09 50

CM1 (Nicole SENON)

M. TACONET 47 09 36 21
* Yves ACKER 45 07 14 96
Mme LEMOINE - sup. 39 46 50 76
Mme LEGENDRE - sup. 46 31 90 96

CM2

(Liliane THUILLOT + Catherine BLOCK)

* Mme SPORTIELLO 48 25 40 49
Mme APTAKER 45 07 27 55
Mme SCHNEIDER - sup.
Mme BOISSON - sup.
Mme VIDAL - sup. 46 26 79 11

DELEGUES NIVEAU II

Sixième (P. POINSSOT)

Véronique GUILLOT-BOURGEOIS 45 07 18 38
Mme WEISS 47 01 13 42
Ghislaine DORIVAL - sup. 45 34 51 10

Sixième (J. HOULON)

Mme BOISSON 46 30 15 26
* Marie EPIPHANI 45 34 96 31
Eve PELERINS 45 34 65 73

Cinquième (H. ROUSSELET)

Hélène BEAUFILS 47 71 09 50
Mme TOUVAY 39 51 63 74
Martine JEANNIN 45 54 43 54

Cinquième (M.-C. JAMMES)

* Micheline BASSOT 45 07 21 33
France PAGES 46 32 55 95
Mme LECOMTE - sup. 46 56 11 61
Marianne SINGH - sup. 47 41 94 25

Quatrième (rue) (Emmanuelle FAURE)

* Marie-Christine GUION 45 35 22 39
Marianne SOUQUET 46 26 52 90

Quatrième (jardin) (N. KOURGANOFF)

Suzanne STOSSER 46 05 49 28
Philippe CIBOIS 46 44 53 48

Troisième (rue) (Marc BRUNSWICK)

Mme BUSNEL 46 42 05 60
* Mme MALANDRIN 43 06 74 18

Troisième (jardin) (Ch. ENGELBACH)

Marianne SINGH 47 41 94 25
Pascaline CHASSAING 45 34 21 03
M.-C. BOULAY - sup. 34 62 37 94
Choli de CASTRO GUERRA - sup. 45 65 17 75
Nicole COUTOULY - sup. 60 19 17 44

DELEGUES NIVEAU III

Seconde 1

* Christian PONSIGNON 45 07 20 34
M. CHARTIER 46 26 29 19

Seconde 2

Catherine VIDAL 46 26 79 11
Marei SCHULTZE 69 41 26 25
Mme RIVALLIN 30 55 20 34

Seconde 3

Mme TOUVAY 39 51 63 74
Françoise NARCY 45 34 45 96
Michèle CARRIERE 45 34 83 54

Première S

* Jacques BASSOT 45 07 21 23
M. ROEHRICH-TARTIER 43 37 72 62
Mme PHILIPPE 30 45 26 68

Première AB

M. NADE 47 09 01 28

Terminale AB

Mme JOURDAIN 39 46 23 42
* Colette BURGEAT 45 34 09 30
Hélène CROLUS 46 31 78 80

Terminale CD

Mme BENETTI 39 51 43 04
Marie-Jo AUROUX - sup. 45 79 73 41
M. BAGOT 45 62 06 63

* Parents délégués au conseil de niveau

Vends 3 cassettes « Imagine you're english », classe de 5^e (avec tous les textes du manuel) : 90 F.

Tél. : 46 26 35 63.



PETITES ANNONCES

Anna-Laure de Franssu, 1^{re} B, cherche à faire baby-sitting, les vendredis et samedis soirs, pour financer une partie de son voyage en U.R.S.S. ; appelez-la en priorité, sinon elle ne pourra pas réaliser ce projet qui lui tient tellement à cœur...
Tél. : 45 04 56 38, le soir.

Axelle (4 ans) et sa maman (30 ans) cherchent à partager vie fam. ds appart. ou mais. proche « La Source » avec parent isolé ou couple.
Max. 3 000 F/m, charges comprises.
Ghilène ROBBE, Tél. : 43 48 92 63.