



Joyeux NOËL à tous !!

Je suis convaincue que quand on parle de NOËL des traditions vous viennent à l'esprit comme par exemple les pulls, les biscuits, le sapin et les illuminations. Si vous êtes comme moi votre liste de cadeaux est déjà faite depuis le premier week-end d'octobre ! Pour vous NOËL c'est quoi ? Pour moi NOËL c'est la convivialité et le partage. Mais ce que je préfère (après les cadeaux bien sûr) c'est le sapin. J'adore le décorer (rouge et doré

c'est magnifique). Et vous comment le décorez-vous ? Les illuminations, c'est la touche finale de la décoration. C'est tellement beau !!

Le calendrier de l'Avent, vous préférez Lego, jouets ou chocolat ? Si vous arrivez à vous décider vous êtes des champions du monde, moi je n'arrive pas à choisir ! C'est un de mes plus grands défauts !



Il y a aussi le repas avec en entrée le foie gras mais je laisse la webradio en parler. Revenons à nos moutons : le repas. Qu'est-ce que vous mangez ? Moi c'est plutôt magret de canard et frites avec en dessert une part de bûche. Parlons-en de la bûche. C'est le dessert emblématique de Noël. Vous êtes plutôt chocolat ou café ? Moi, je suis team chocolat !!

Et oui, Noël c'est aussi la saison où l'on mange le plus de chocolat. Miam, ça me donne l'eau à la bouche ! J'adore le chocolat !

Lana

Date limite
jeudi 15 décembre
17h00

OPÉRATION: NOËL SOLIDAIRE

C'est un petit geste qui peut apporter beaucoup de chaleur et de réconfort aux personnes qui en ont le plus besoin

A l'approche des fêtes de fin d'année, le collège Olympe de Gouges renouvelle l'opération **Boîte solidaire** ! En décembre 2021, avec la participation de la Croix Rouge, du CALC, du collège et de l'école maternelle de Cadaujac plus de 200 boîtes ont été récoltées.

COMMENT CONFECTIONNER UNE BOÎTE SOLIDAIRE ?

Le principe est très simple. Dans une boîte chaussure, par exemple, placez :

- + 1 vêtement/accessoire pour l'hiver (bonnet, gants, pull,...)
- + 1 produit d'hygiène ou de soin (savon,shampooing...)
- + 1 produit alimentaire (non périssable et non entamé)
- + 1 loisir (livre, jeu de carte...)
- + 1 petit mot,dessin,poème

Une fois votre boîte confectionnée et si possible emballée dans du papier cadeau, indiquez à qui elle est destinée : *H pour un homme, F pour une femme, E pour un enfant*. Vous pouvez aussi faire une boîte pour un animal, si vous le désirez.

Les boîtes sont à déposer dès 8h30 auprès de la CPE ou d'un AED à la vie scolaire.

Grâce à votre geste,vous apporterez beaucoup de bonheur en cette fin d'année difficile pour certains. On compte sur vous !

JOYEUX NOËL

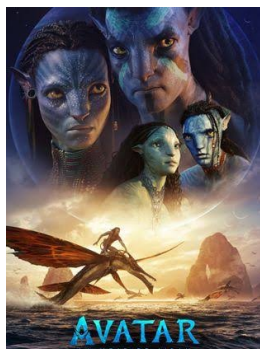
Arthur



Quels films voir à Noël ?



Le froid et la pluie t'empêche de sortir ? Tes parents n'en peuvent plus de t'entendre dire « je m'ennuie ». C'est le moment de leur proposer une séance au cinéma.



Je vais donc te présenter quelques films divertissants pour cette fin d'année. Je te propose le blockbuster « *Avatar 2 – la voie de l'eau* », sorti en France en 14 décembre. Cette suite du premier opus devrait encore une fois nous enchanter en nous transportant dans ses paysages hauts en couleurs et nous en mettre plein les yeux. Le deuxième film que j'ai à te proposer est « *Le Chat Potté 2 – la dernière quête* », sorti en France le 7 décembre. Après 10 ans d'absence, le célèbre chat (trop mignon avec ses yeux tout ronds) et compagnon de Shrek, revient pour des aventures toujours aussi chatotées !



Emma



Jack et la grande aventure du Cochon de Noël

Concert de NOËL

Ecole de musique municipale de Cadaujac



Une nouvelle aventure signée J.K Rowling, illustrée par Jim Field.

Une nuit pour accomplir le plus extraordinaire des voyages !

Jack est un petit garçon de 6 ans très attaché à LC, son doudou en peluche en forme de cochon .



Quand Holly, sa demi-sœur, le jette sur l'autoroute pour se venger du petit garçon, Jack décide de tout faire pour le retrouver. Même si tout faire revient à se rendre au pays des Choses perdues à la suite du Cochon de NOËL, le jouet censé remplacer LC...

Roman très apprécié, pour petits et grands. Parfait pour la lecture à voix haute grâce aux chapitres courts, nous dit J.K Rowling.

Camille



L'école de musique de Cadaujac située 208 Av. du Général de Gaulle organise Samedi 10 Décembre à 20h30 un concert de NOËL avec du chant et des instruments. Ce concert aura lieu à la salle du Château, la salle des fêtes de Cadaujac.

Cette école **enseigne le chant avec sa chorale, le piano, la trompette, la batterie et bien d'autres instruments. Elle donne également des cours de solfège.**

L'équipe éducative est très pédagogue.

Camille

Où partir à Noël ?

Pour les amoureux de la neige et du froid, je vous propose de partir en séjour en Laponie. A vous les aurores boréales, les balades en chien de traîneau, la motoneige, et peut-être ... rencontrer le village du Père Noël !

Pour ceux qui ne veulent pas trop s'éloigner, vous pouvez pratiquer les sports de glisse en découvrant les magnifiques domaines skiables des Pyrénées.

Pour les plus frileux qui veulent fuir la neige, je vous propose le Mexique et sa fête du « Posadas », l'île de la Réunion qui vous assurera de passer des fêtes parmi les plus exotiques, ou une destination plus proche : les Baléares pour un Noël magique et enchanteur.

Mais surtout n'oublions pas que les plus belles fêtes de Noël se partagent avant tout en famille. Il n'est pas utile de partir bien loin. Rien de plus merveilleux que de s'asseoir à table entourer de tous ceux que nous chérissons...et de passer le plus beau des Noël.

Emma



UGLY CHRISTMAS SWEATER

Le pull de Noël ou chandail de Noël est un pull tricoté, décoré dans un style soulignant la fête de Noël ou selon un thème hivernal. Ces vêtements font partie de la culture populaire britannico-américaine en tant que symbole kitsch. Il est rendu très populaire dans les années 1980, mais il s'élève en tant que phénomène de mode dans les années 2010. Comme on le voit ci-dessous avec la famille royale.

La tradition du pull moche a même une journée rien qu'à elle le 16 Décembre.



Alors, tous à vos pulls de Noël vendredi 16 décembre, pour marquer le départ en vacances !



Camille



Pourquoi utilise-t-on des rennes pour le traîneau du Père Noël ?



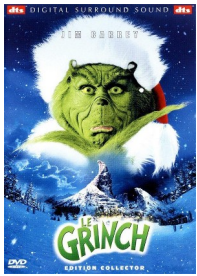
Les **rennes du père Noël** sont apparus pour la première fois en 1821 dans un poème publié par un imprimeur new-yorkais nommé William Gilley. Puis, est née une légende selon laquelle le

traîneau du Père Noël était tiré par 8 **rennes** : Tornade (le renne le plus rapide), Danseur (le plus gracieux, c'est une femelle), Furie (le plus puissant), Fringuant (elle est belle et puissante, comme son compagnon Furie), Comète (il apporte le bonheur aux enfants), Cupidon (elle amène l'amour aux enfants), Éclair (elle apporte la lumière, elle est souvent

considérée comme un mâle) et Tonnerre (le plus fort). **Rudolph**, qui est le neuvième renne du Père Noël, et certainement le plus connu, guide celui-ci durant sa distribution de cadeaux la nuit de Noël grâce à son nez rouge très lumineux. Avec ses bois majestueux, le renne a fière allure quand il conduit le traîneau du père Noël. Capable de résister au froid polaire et de galoper dans la neige, le cervidé est taillé pour remplir cette vaillante mission.

Marilou

Quelques films de Noël qui ont marqué notre enfance...



Il était une fois, niché au cœur d'un minuscule flocon de neige, un village appelé Whoville,

dont les heureux habitants ne vivent que pour faire la fête. De tempérament insouciant, ils redoublent d'activité à l'approche de Noël,

remplissant leurs réfrigérateurs de victuailles et emballant force cadeaux. Car tout le monde à Whoville aime Noël... tout le monde sauf le Grinch. Le Grinch, dont le seul nom fait trembler les Whos, vit en reclus dans une caverne.



Jack est le roi des citrouilles de la ville Halloween.

Un beau jour, il découvre la ville de Noël et décide de célébrer lui-même

cette étrange fête. Il décide tout simplement de kidnapper le père Noël et de le remplacer par ses amis qui, au contraire du père Noël, sont terrifiants.



La famille McCallister a décidé de passer les fêtes de Noël à Paris. Seulement Kate et Peter

McCallister s'aperçoivent dans l'avion qu'il leur manque leur plus jeune fils, Kevin, âgé de neuf ans. D'abord désespéré, Kevin reprend vite les choses en main et s'organise pour vivre le mieux possible.

Shauna

Des surprises au repas de Noël ?

Nous sommes allés à la rencontre de la cheffe de cuisine, Mme Amoedo, et de son équipe pour en savoir plus sur le repas de Noël prévu le 8 décembre.

Voici ce que nous pouvons vous dire en avant-première.

En entrée, salade landaise avec magret, ensuite pour régaler petits et grands, un burger maison, avec un steak haché frais, une tranche de bacon, tomates, salade, fromage et pain de chez le boulanger. En accompagnement, nous aurons des pommes servies à part. Et en dessert, un fondant au chocolat fait maison, avec tradition oblige des clémentines. Une petite surprise nous attendra ...

Nous aurons peut-être la chance de manger en musique, mais là-encore surprise !!

Malgré le menu proposé, très alléchant, l'équipe en cuisine craint le même gaspillage que les autres jours, à savoir 10 à 15 kg de nourriture jetée.

Petit bonus...nous avons pu visiter les cuisines et découvrir les dessous de la cantine, mais nous vous en parlerons dans un prochain numéro.

Camille et Ruben

Olymp'Actu

Directeur de la publication : Mme Beaudouin. Comité de rédaction : Mme Maysonnave

Journalistes : Calmus Marilou (5°), Cavailles, Lana (5°), Foschiatti, Emma (5°), Guedj, Lauréna (5°), Holsteing, Camille (5°), Larroche, Shauna (5°), Maganya, Laurène (6°), Martinez, Ruben (5°), Portela, Sara (5°), Valentini, Arthur (4°)

La recette de Noël

Pour la recette de Noël je vous propose des petits sablés de Noël facile à réaliser :

Ingrédients :

- 1 œuf
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 125 g de beurre.



Préparation :

1- Casser l'œuf dans un saladier, y ajouter une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.

2- Ajouter la farine, puis mélanger avec les doigts pour obtenir du sable. Ajouter le beurre et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène. Frapper la pâte en la lançant d'une main à l'autre jusqu'à obtenir une boule régulière.

3- Si la pâte semble trop grasse et molle, y rajouter un peu de farine. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure.

4- Préchauffer le four à 180°C et mettre de la farine sur la table et sur le rouleau à pâtisserie. Ensuite étaler la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur.

5- Découper au couteau, à l'emporte-pièce ou avec un verre les formes que vous souhaitez. Poser ces formes sur une tôle beurrée ou recouverte de papier sulfurisé. Mettre à four durant 20 min.

Bon appétit !!

Emma