

Quelques dates

PROJET AUTOUR DE L'ART

Judi 24 novembre 2011, les lycéens des classes de 2GT 2 ET TRCI encadrés par Mmes FOURRE, BOURDEAUX, MOUTARD, et TARDIEU et Monsieur LE-KUYONG seront reçus au FRAC Poitou-Charentes sur les sites d'Angoulême et de Linazay pour visiter l'exposition « renouveau réalisme » commentée par le médiateur Stéphane MARCHAIS.

http://www.frac-poitou-charentes.org/pages/actualites_FRAC.html

Puis le soir découverte du spectacle vivant « le carré » au Gallia à Saintes.

PROJET MODANE (Partenariat entre le Lycée Emile Combes et le laboratoire souterrain de Modane.)

- Un voyage aura lieu du **mardi 13 décembre au vendredi 16 décembre 2011 inclus**. Les deux classes de T SSI et T SSVT seront encadrées par Mme RAVERAUD, et Mrs ENSELME, LEAL, et PEAN. Visite du laboratoire souterrain de Modane, du Cern à Genève et du tunnel de Fréjus.
- Le directeur de recherche et un chercheur en radioactivité interviendront au lycée.

Et puis

SEMAINE DES PRODUITS DE QUALITÉ ET DE TERROIR



Carole MESSIAEN, chef cuisinier, et son équipe ont répondu favorablement au projet de la Région Poitou-Charentes d'offrir aux lycéens une semaine de repas composés de produits de qualité et de terroir.

Pendant une semaine, près de 1200 lycéens et collégiens ont dégusté, chaque jour, des plats goûteux et généreux ; les exemples qui suivent en mettent l'eau à la bouche : le fameux poulet de Barbezieux à la sauce safran, un crumble de moules sur son lit de poireaux, les traditionnels escargots à la charentaise ou encore un sauté de lapin accompagné de ses mojettes.

Mais, l'équipe de Carole MESSIAEN tenait également à surprendre les papilles des jeunes convives en leur proposant des produits peu communs tel le steak d'autruche, des lentilles et du fromage blanc fermier issus de l'agriculture biologique ou encore des assiettes de

fromages accompagnées d'un confit de coquelicot.

Le retour des jeunes est sans appel, « le produit de qualité se reconnaît dans l'assiette, il en faudrait tous les jours ! » nous disent-ils au sortir du restaurant scolaire. Mais il faut savoir que pour réaliser une telle action, la région Poitou-Charentes a abondé le budget de base de 1200 € par tranche de 400 convives.

Félicitations à Carole MESSIAEN, à Laurent FAVEREAU, Mickaël GUILLOT et Franck RAVENEAU (cuisiniers), à Valérie BELLAMY, Isabelle DESCUBES, Valérie MOULINIER et Jacky QUINTARD (service) pour avoir enchanté nos papilles.

Des animations pour les internes toute la semaine :

En collaboration avec l'équipe de restauration, Sandrine Tardieu-Banessy, animatrice culturelle et Karyn Rivet, assistante d'éducation ont mis en place un certain nombre d'animations en direction des élèves internes :

Un bar à fruit (crumble de pommes, smoothies de kiwis...) en guise de goûter a surpris les jeunes, de même que le petit déjeuner couleur locale (fromage blanc fermier à la louche, confit de fleurs...)

Le dîner quizz sur le thème de l'équilibre alimentaire et de la découverte culinaire a comblé les jeunes participants. L'atelier de cuisine « le Millas charentais » a rencontré un franc succès. Enfin, sous la houlette de leur professeur principal Marcel DASPE, les élèves de 3DP6 ont travaillé autour des métiers de la restauration collective. Certains, séduits par cet univers, ont participé à l'atelier cuisine. D'autres ont assisté à l'animation de Laetitia Houlier, diététicienne du syndicat mixte-Mission Nutrition et Alimentation du Poitou-Charentes qui portait sur l'équilibre alimentaire et la lecture des étiquettes. Prochainement, ces élèves se rendront chez un producteur local et devront réaliser un travail sur le tri sélectif.

