

Voici comment nous sommes caractérisés par les autres :

Aurele : Il fait griller sur une bougie les bonbonnes Margaux lui a gentiment offert (c'était un festin)

Cécile : Elle fait brûler son pull en allumant les bougies et parle beaucoup.

Julien : il ne pense qu'à la voile

Elodie : elle a à chaque rendez-vous un chewing-gums et ne parle que de nouveautés en matière de portable

Matthieu : il veut tout faire en un seul coup.

Pauline : elle est l'ange du groupe, ne parle jamais à part pour répondre aux questions mais pourtant elle est très gentille

Camille : elle est très sérieuse au début mais se décontracte rapidement, ça ne l'empêche pas de participer

Margaux : elle est très pipelette mais répond beaucoup aux questions d'Hélène.

Margaux et Cécile

Les cours que l'on a : Français : 5h par semaine

Mathématiques : entre 4h et 5h par semaine

Histoire-Géographie : entre 2h et 4h par semaine

Sciences de la vie et de la terre : entre 1h et 2h par semaine. Sport : 3h par semaine

Allemand ou Anglais : entre 3h et 4h par semaine

Physique-Chimie : entre 1h et 2h par semaine

Art plastique : 1h par semaine

Musique : 1h par semaine

Technologie : 1h par semaine

Il existe aussi des soutiens pour le Français, les Mathématiques et les langues vivantes.

Margaux et Cécile

Plat d'aubergines à l'Italienne

-2 sachets d'aubergines surgelées grillées en tranches

-Pulpe de tomates au basilic

-parmesan

-Basilic

-2 oignons

-huile d'olive

Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive rajouter la pulpe de tomates avec du basilic coupé. Dans un plat qui va au four mettre une couche de tomates tranchées en petites lamelles. Mettre une couche de tomates et une couche d'aubergines et saupoudrer une dernière fois de parmesan. Faire cuire au four 20 min dans le four à 120°.

Bon appétit

Margaux et Cécile

Así nos caracterizan los demás :

Aurele : hace tostar los caramelos que Margaux le ha ofrecido sobre una vela (fue todo un festín).

Cecile : hace quemar su jersey encendiendo velas al mismo tiempo. Habla mucho.

Julien: le encanta la vela.

Elodie : lleva un chicle en la boca a cada cita, y solo habla de las novedades de los teléfonos móviles

Matthieu : el quiere hacerlo todo de golpe.

Pauline : Es el "ángel" del grupo. No habla nunca (solo para contestar a las preguntas) pero sin embargo es muy simpática.

Camille : parece muy seria al principio pero se relaja rápidamente. Esto no la impide participar.

Margaux : es muy charladora pero sin embargo, responde mucho a las preguntas de Hélène.

Margaux y Cécile

Las clases que tenemos : Francés : cinco horas por semana. Matemáticas : entre cuatro y cinco horas por semana. Historia – Geografía : entre dos y cuatro horas por semana. Ciencias de la vida y de la tierra : entre una y dos horas por semana. Deporte : tres horas por semana.

Alemán o inglés : entre tres y cuatro horas por semana. Física – Química : entre una y dos horas por semana. Arte y dibujo : una hora por semana. Tecnología : una hora por semana.

También existen clases de sostenimiento para el francés, las matemáticas, y las lenguas extranjeras.

Margaux y Cécile

Plato de berenjenas a la italiana

- Dos bolsas de berenjenas congeladas y tostadas en lonjas
- Pulpa de tomates a la albahaca
- Parmesano
- Albahaca
- Dos cebollas
- Aceite de oliva

Rehogue las cebollas en el aceite de oliva, eche la pulpa de tomates con albahaca cortada. En un plato que pueda ir al horno, ponga una capa de tomates cortados en laminillas. Ponga otra capa de berenjenas congeladas, espolvoree con parmesano, vuelva a poner una capa de tomates y una capa de berenjenas, y espolvoree por última vez de parmesano. Haga cocer al horno durante veinte minutos, a 120 grados.

Que aproveche.

Margaux y Cecile.