

Février 2022



Le P'tit journal des familles

Page 2 : Clinique d'impôt 2021/Nouveau site internet

**Page 3 : Cuisines parents-enfants (Boutchoux) / Les
Matinées de Guylaine**

Page 4 : Recette pour la Saint-Valentin

Page 5 : Le temps d'un après-midi

Page 6 : Les cuisines collectives

Page 7 : Admission et inscription 2022-2023

Page 8 : Nos partenaires

CLINIQUES D'IMPÔT*

TAX CLINICS*

2021

À la Légion Royale Canadienne
39 rue Gilmour, Châteauguay J6J 1K5

MARS/MARCH 2022

1 Mardi / Tuesday 9h - 12h	3 Jeudi / Thursday 9h - 12h
15 Mardi / Tuesday 9h - 12h	17 Jeudi / Thursday 9h - 12h
29 Mardi / Tuesday 9h - 12h	31 Jeudi / Thursday 9h - 12h

AVRIL/APRIL 2022

12 Mardi / Tuesday 9h - 12h	14 Jeudi / Thursday 9h - 12h
26 Mardi / Tuesday 9h - 12h	

AUTRES CLINIQUES / OTHER CLINICS

MARS/MARCH 2022

Vendredi/Friday - 4
Église Ste-Marguerite d'Youville
8 rue Rainville, Chât.
(Porte 4) 14h - 17h

Mardi/Tuesday - 22
Manoir Lanctôt
95 de Carillon, Chât.
14h - 15h

Lundi/Monday - 7
Manoir la Jemmerie
33 rue St-Joseph, Chât.
9h30 - 11h30

En tout temps/At all times
Hôtel de Ville Sainte-Martine
Chute à courriers
3 rue des Copains,
Sainte-Martine

Lundi/Monday - 14
Rencontre Châteauguaise
200 boul. Salaberry N, Chât.
14h - 16h

Mercredi/Wednesday - 16
Bistro Cœur de village
680 rang St-Régis, Saint-Isidore
14h - 16h

***Critères d'admissibilité / Admissibility criteria:**

- Personne seule/Single person: **40 000\$**
- Couple sans enfants/Couple without children: **45 000\$**
- Personne à charge/Dependent: **ajouter/add 3 000\$**

Cas particuliers non-acceptés/ Special cases not accepted:

- Faillite/Bankruptcy
- Travailleur autonome/Self-employed workers
- Des revenus de location/Rental income
- Vente d'une résidence secondaire ou chalet/Sale of secondary property or chalet

Voici le lien pour toutes les informations : <http://www.cabchateauguay.org/impots.html>

NOUS AVONS UN NOUVEAU SITE INTERNET !!!!

Nous sommes très heureuses de vous annoncer que notre site internet à complètement été refait. Son visuel est plus moderne et actuel. Il est plus facile d'y naviguer pour faire une recherche ou simplement pour le regarder. 😊

Voici notre lien : <https://www.actionsfamilles.org/>

Cuisines parents-enfants avec Mimi

Activité GRATUITE pour vous et vos enfants!

Vous devez venir chercher le matériel le

Jeudi entre 15h -18h

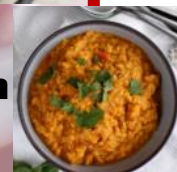
Une vidéo vous sera envoyée pour que vous puissiez faire la recette

Zoom en direct le 26 février 2022

Inscription obligatoire au plus tard le mercredi avant 12h *

Places limitées

Nous appeler au 450-427-1576



5 février : Salade de brocoli et de raisins frais de Ricardo

12 février : Gâteau pouding au chocolat pour la Saint-Valentin

19 février : Dhal aux lentilles

26 février : Couscous au jambon et légumes (ZOOM)

Les Matinées de Guylaine

Ateliers les jeudis de 10h à 12h

Venez vous amusez à faire des ateliers que vous pourrez refaire à la maison avec vos enfants.

(Venez avec ou sans enfant)*

10 février : Vitrail suspendu avec papier de soie

17 février : Sable coloré amusant et comestible

24 février : Cadre pour photo (*Apporte des photos ou images)

Vous devez vous inscrire au plus tard le mercredi avant 12h00

Au 450-427-1576



Recette pour la Saint-Valentin (réf. Mes recettes faciles)



Red velvet cake

Ingrédients

Chocolat noir	300 g
Oeufs	8
Sucre en poudre	200 g
Farine	150 g
Cacao amer	30 g
Beurre	50 g
Colorant alimentaire rouge	Quelques gouttes
Sucre glace	400 g
Blancs d'oeufs	2
Citron	1/2

Parts: 8 Préparation: 45 min Cuisson: 50 min Catégorie: Dessert

Préparation de la recette : red velvet cake

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, cassez le chocolat noir en morceaux et ajoutez le beurre découpé en dés. Faites fondre au bain-marie et mélangez pour avoir une préparation lisse. Laissez refroidir.
- 2 Cassez les 8 oeufs à température ambiante dans un saladier, ajoutez le sucre en poudre et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double de volume (environ 10 minutes).
- 3 Ajoutez la farine et le cacao amer en 3 fois dans la préparation aux oeufs. Mélangez bien entre chaque ajout. Incorporez ensuite le chocolat fondu, et ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge.
- 4 Versez la pâte dans un moule à bords hauts, préalablement beurré et fariné. Enfourez pour 40 minutes. Laissez tiédir à la sortie du four et démoulez sur une grille pour le laisser refroidir.
- 5 Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec les blancs d'oeufs et le jus d'un demi-citron. Mélangez rapidement à la spatule.
- 6 Découpez le gâteau au chocolat en 3 disques égaux. Sur une grille, déposez le premier gâteau, étalez une couche de glaçage dessus, recouvrez avec le deuxième gâteau, étalez une autre couche de glaçage et mettez le troisième gâteau. Recouvrez l'ensemble du gâteau de glaçage et lissez soigneusement la surface à la spatule. Décorez à l'envie avec des sucres colorés ou des bonbons et servez.

Le temps d'un après-midi !

(Groupe d'âge : mature)

Animatrice Michelle

Atelier les mercredis de 13h à 15h

Prendre du temps pour soi

Cet atelier permet d'échanger de belles conversations sur des sujets improvisés ou suggérés par vous les participants et moi-même l'animatrice. Se rappeler des souvenirs et des événements qui ont marqués votre jeunesse ou votre vie d'adulte. Tout en placotant vous profitez de ce moment pour créer, cuisiner ou jouer à des jeux et surtout passer un bel après-midi !

Vous devez vous inscrire au plus le mardi avant 12h00

Au 450-427-1576

Places limitées**

Le 9 février : cœur en ficelle sur boîte de bois

Le 16 février : pot Masson à décorer avec pensées positives à l'intérieur

Le 23 février : confiture de fraises sans cuisson

Carte de souhait pour la Saint-Valentin à découper (réf. Weebly)



Cuisines collectives avec Mimi Gendron

Attention places très limitées afin de respecter les mesures sanitaires en cours *

Inscrivez-vous rapidement !!!!

Les mercredis de 9 h à 13 h

Pour le plaisir de faire des économies et de bien manger !

***Halte-garderie gratuite disponible sur place grâce à La Station de l'Aventure.**



Pour information et inscription : 450-427-1576

Petit dessin à colorier (réf.Raskrasil.com)



Admission et inscription 2022-2023

La période d'inscription dans les écoles du Centre de services scolaire de la Vallée-des-Tisserands aura lieu entre le 7 et le 18 février 2022.

Cette année, les inscriptions se feront sur rendez-vous, à partir du 1^{er} février 2022, afin de faciliter le respect des directives de santé publique. Si vous avez de difficultés à utiliser le site Web pour prendre un rendez-vous, veuillez communiquer avec le secrétariat de votre future école.

Pour prendre rendez-vous avec votre école de territoire, vous devez compléter un formulaire d'admission disponible ci-dessous à partir du 1^{er} février 2022.

Trouvez votre école de territoire pour le préscolaire, le primaire et le secondaire

Nouvelle admission pour un élève résidant SUR le territoire du Centre de services scolaire de la Vallée-des-Tisserands

Nouvelle admission pour un élève résidant À L'EXTÉRIEUR du territoire du Centre de services scolaire de la Vallée-des-Tisserands

Voici le lien pour y accéder : <https://www.csvt.qc.ca/prescolaire-primaire-et-secondaire/inscription>



Merci à nos précieux partenaires



Distribué à plus de 300 familles, partenaires et commerces de la région. Joignez-vous à nos précieux partenaires et offrez-vous une belle visibilité à faible coût.