

Année 4. Numéro 1

Décembre 2013



COLLÈGE PASTEUR. NEUILLY-SUR-SEINE

# L'Ouïe de Pasteur

**Sous le sapin  
vous aimeriez  
trouver...**



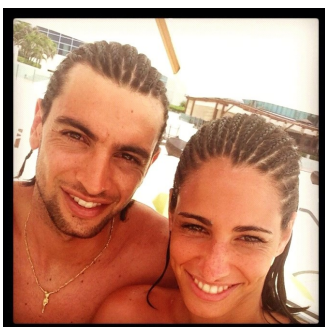
**Mais surtout pas...**

**Des chaussettes qui piquent tricotées  
par votre grand-mère  
un dictionnaire,  
une Barbie,  
un pyjama (avec des cœurs),  
un stage d'anglais,  
un abonnement au musée,  
une place pour Justin Bieber,  
un costume de fée,  
des livres ...**

**Bonnes fêtes !!!**

## Petit panorama des coupes qui méritent un carton rouge !

Mais que se passe-t-il avec les coupes de cheveux des joueurs de foot ? Nous sommes en droit de nous le demander car après Zlatan Ibrahimovic, qui a dévoilé sa nouvelle coupe il y a quelques semaines, c'est désormais Javier Pastore qui a une fois de plus changé de coupe. Nous avons recensé les coiffures les plus ratées ou étranges : la sélection a été difficile !



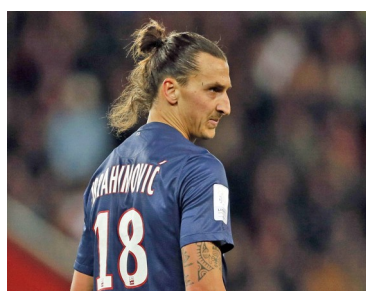
Retour en arrière : Pastore se prend en photo avec une coupe de cheveux plutôt extravagante....les tresses africaines, la même coupe que sa femme...



Il s'est également inspiré de Zlatan pour sa période « queue de cheval ».



Mais heureusement il est revenu à la raison avec une coupe de cheveux « normale ».



Zlatan Ibrahimovic et sa célèbre « queue de cheval » même si cela ressemble plus à un chignon de danseuse étoile...



Cavani l'emporte.... Bien, le match fini, il pourrait penser à se rendre chez son coiffeur !





Magnifique la coupe de Dante, son style chou-fleur est très réussi...



Luiz a suivi le même chemin que Dante mais sa coupe chou-fleur ressemble plus à de la vieille moquette....



Neymar, tu devrais faire un procès à ton coiffeur, cette coupe ne ressemble vraiment..... à rien !



Raul remporte le prix du « je suis moche et je le fait remarquer à tout le monde avec une coupe atroce ». Ne change surtout pas !



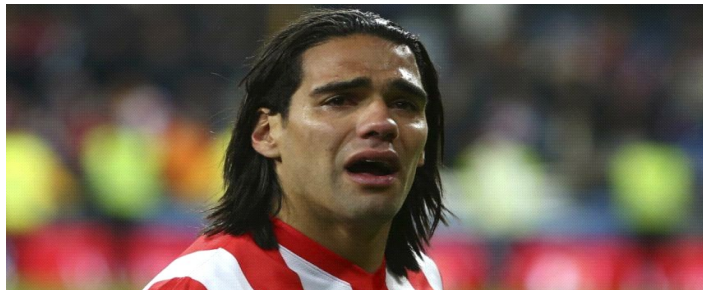
C'est moi ou Kevin Tsimba a un écreuil mort sur la tête...



Comment ne plus avoir à se coiffer ??? Faites comme Bacari Sagna et mettez une serpillière sur votre tête !



Ahhhhhh ! On devrait lui apprendre une égalité très simple : cheveux longs tressés + barbiche ridicule = un véritable désastre pour sa tête



Falcao doit pleurer parce qu'il a vu ses cheveux sur l'écran géant du stade....



Les footballeurs semblent s'être lancés le défi d'avoir la pire coiffure possible. Le dernier candidat à avoir fait son apparition est Giovanni Simeone. Que s'est-il passé dans la tête du fils de l'ancien international argentin Diego Simeone pour arborer une telle coiffure ? Embrouille avec son coiffeur ou pari perdu, les possibilités sont peu nombreuses pour expliquer une telle catastrophe. Une coiffure qui rendrait presque classe l'ignoble coupe de Karim Benzema.



# Drôle d'animal de compagnie...

**QUESTION POUR UN CHAMPION : croyez -vous que les animaux de compagnie qui vivent dans l'eau sont toujours des poissons?**

**Si OUI, vous avez TOUT FAUX !!!!**

L'axolotl (*Ambystoma Mexicanum*) fait partie de la famille des salamandres. Il habite dans les lacs volcaniques du Mexique et du Pérou. Son alimentation est constituée de mouches, de larves rouges de moustiques, d'artémias ou de tout autre insecte qui lui tombe sous la patte (tant que ça rentre dans la bouche), parfois même des petits poissons (néons)!

L'axolotl a un problème : il n'est pas compatible avec les poissons ! Et oui, en plus il est cannibale !

Mais il a une particularité : imaginez un axolotl qui a perdu un morceau de cerveau ou une patte. Dans quelques mois ses membres repousseront ! Les axolotls savent faire repousser leurs membres (à part les branchies).

**Pour ceux qui aiment l'aquariophilie (et qui sont débutants) l'axolotl est un bon animal de compagnie.**



## Comment s'occuper d'un axolotl :

**Prix de l'axolotl :** entre 15 et 25 euros. Au dessus, c'est une arnaque.

**L'aquarium :** Pour un axolotl il faut un aquarium d'au minimum 0.1 m.

**L'eau :** Les axolotls supportent mal les substances qu'il y a dans l'eau du robinet, il vaut mieux de l'eau minérale. La température de l'eau ne doit pas dépasser les 30 ° !

**Entretenir l'aquarium :** il faut changer 30 % de l'eau toutes les 2 semaines, renouveler les plantes quand elles sont mortes et surtout ne jamais mettre de produit anti -escargots !

**Alimentation :** On trouve facilement dans les animaleries des aliments congelés ou lyophilisés.

On peut aussi donner de la nourriture vivante à un axolotl : l'artémia est une sorte de crustacé (les axolotls sortis de l'œuf n'acceptent que les artémias vivantes) .

**Il faut :** un saladier ou un éclosoir (se trouve parfois dans le rayon alimentation des animaleries), des œufs d'artémias et du sel non iodé. Mettre de l'eau tiède et du sel non iodé (pour 6 dl d'eau ,4 à 5 cuillères à café). Mettre des œufs d'artémias (une dosette est toujours fournie avec les œufs ). Attendre un ou deux jours. Normalement les artémias grouilleront. Il faut mettre peu d'artémia car un peu d'œufs c'est égal à beaucoup d'artémias !

**Santé :** Il existe peu de remède pour les maladies des axolotls. La première chose à faire si vous avez plusieurs axolotls, c'est de mettre l'axolotl en question en quarantaine. En tout cas il ne faut jamais mettre de l'iode dans l'eau des axolotls (ça peut toujours arriver ). Imaginez que vous ayez mis l'aquarium dans la cuisine (ça fait une jolie décoration ) et que pendant que vous preniez votre repas, vous preniez le sel et que le sel tombe dans l'aquarium et que la salière se vide, on peut dire que vos axolotls ont une chance de survie très limitée.

**Durée de vie :** Quand on s'en occupe bien, un axolotl peut vivre jusqu'à 15 ans !.

# Le lycée français de Rome

Maria était en sixième à Pasteur l'année dernière et faisait partie de l'équipe du journal. Elle est retournée vivre en Italie, à Rome. Elle étudie au Lycée Français. Elle nous donne de ses nouvelles et nous présente son nouveau collège.

**L'ODP :** Quelles différences y a-t-il entre un collège-lycée (français) en France et un collège-lycée français à l'étranger (dans ce cas de figure, en Italie) ?

**Maria :** Il y en a aucune, le programme y est presque le même qu'en France, sauf qu'à la place des cours de technologie, nous avons un cours d'histoire des arts. Tous mes cours se déroulent en français, et professeurs et élèves s'expriment dans cette même langue. Les vacances sont également les mêmes à quelques jours près, ce qui me permettra de voir plus mes amies durant les prochaines qui se profilent.

**L'ODP :** Peux-tu nous décrire ton collège-lycée ? Est-il grand ?

**Maria :** Chateaubriand est un ensemble de pavillons situé dans une forêt !!! C'est assez excitant et plutôt impressionnant. Si un jour vous y allez, ne vous étonnez pas de rentrer avec une aiguille de pin dans les chaussettes...

**L'ODP :** Quelle est la nationalité des professeurs ?

**Maria :** Les miens sont tous d'origine française sauf un qui est d'origine espagnole.

**L'ODP :** Quels sont tes horaires de cours ?

**Maria :** Ils commencent tous les matins à 8 h 30 mais se finissent à des horaires différents selon les jours. Je regrette tous les matins en me levant les horaires plus avantageux que j'avais à Pasteur.

**L'ODP :** Comment rentres-tu de ton collège ?

**Maria :** Contrairement à ce qui se fait le plus en France, je ne rentre pas au collège par mes propres moyens mais grâce à un bus scolaire, je n'ai donc pas intérêt à traîner à la fin des cours !

**L'ODP :** Pour terminer, peux-tu comparer à Pasteur ?

**Maria :** Finalement, ce n'est pas très différent : il y a la taille, le nombre considérable d'élèves... La cantine y est...euh...on peut dire que je préfère celle de Pasteur. Par contre, il n'y a pas de préau dans la vaste cour. Il y a aussi un autre point commun : il y a un CDI génial !!! Pasteur de mon cœur, rendez-vous au prochain numéro de journal !

CHLOE G.

**En savoir plus ►**



[www.lycee-chateaubriand.eu](http://www.lycee-chateaubriand.eu)

# Double interview mystère

Nous avons interviewé deux membres de la Cité Scolaire : saurez-vous les reconnaître ?

**L'ODP : depuis quand travaillez-vous à Pasteur ?**

-Je travaille ici depuis octobre 2012.

-J'entame ma deuxième année.

**L'ODP : Connaissez-vous le prénom de tous les élèves ?**

-Oui, presque tous sauf les sixièmes qui viennent d'arriver.

-Pareil !

**L'ODP : Vous entendez-vous bien avec les élèves, si oui quel niveau en particulier ?**

-Je m'entends bien avec tout le monde sauf cas particuliers.

-Oui, surtout avec les sixièmes.

**L'ODP : vous considérez vous gentil(le) avec vos élèves?**

-oui, j'ai des frères et on rigole ensemble : j'ai gardé l'habitude avec les jeunes du collège.

-Oui, mais les élèves me trouve sévère.

**L'ODP : Donnez-vous souvent des punitions ?**

-Non très peu.

-Oui, c'est pour cela que certains élèves me trouve sévère mais il y a une raison dès que j'en donne une.

**L'ODP : Préférez-vous la craie, le feutre ou le numérique ?**

-Je préfère le feutre.

-Je préfère la craie.

**L'ODP : ce métier est-il provisoire, si oui qu'envisagez-vous pour la suite?**

-oui, je suis étudiant et je travaille à mi-temps pour mettre de l'argent de côté. Cet emploi n'est pas une vocation et je compte travailler dans la finance (master).

-Oui, car je pense travailler dans l'administration.

**L'ODP : quelle était votre matière préférée au collège ?**

-C'était les maths : ça sert et c'est passionnant ; l'économie, c'est ma passion.

-C'était l'anglais dans une classe européenne : grâce à cela je suis partie en voyage et dans des familles d'accueil.

**L'ODP : Quel est votre style vestimentaire ?**

-Je dirais « normal », simple.

-Mon style est plutôt décontracté.

**L'ODP : Pratiquez vous un sport ou une activité. Si, oui lesquelles ? Quels sont vos centres d'intérêt ?**

-Je pratique la natation, du basket, j'aime beaucoup l'économie et je m'intéresse à l'actualité

-Oui, de la danse orientale. J'aime le shopping, gastronomie du monde.

**L'ODP : quel est le dernier livre que vous avez lu ? L'avez-vous aimé ?**

-C'est *l'imagination sociologique* de C.W. Mills, je le lis pour les études et cela m'intéresse beaucoup

-C'est le journal d'Anne Franck et je l'ai bien aimé.

**L'ODP : quel est votre sujet de conversation favori?**

-Je parle de gastronomie !

-Moi aussi !

ALICE H. & MARIE L.

**Réponse au prochain numéro ...**



# On vous dit tout...

## Avis de tempête

**L**e PPMS (Plan Particulier de Mise en Sécurité d'un établissement scolaire face aux risques majeurs) ne nous a pas beaucoup surpris. Nous avons en effet reçu un petit papier quelques semaines plus tôt nous indiquant qu'il allait y avoir un "scénario de tempête", mais personne ne savait vraiment ce que c'était. Nous n'avons donc pas paniqué lorsqu'une alarme a soudainement retenti dans l'école. Les professeurs nous ont sympathiquement expliqué que c'était un exercice de prévention. Nous avons donc attendu pendant 40 minutes en faisant des sudokus.

Mais en fait cet exercice de prévention sert à nous préparer en cas d'attaque chimique, ou d'autres choses comme ça. Dommage que nous n'ayons pas pu avoir la totalité de cet exercice, car si il avait duré plus longtemps, on nous aurait distribué de la nourriture et des jeux...

LOLA N.

## Avis de recherche

Le projet de Mme Chouchana est de rechercher d'anciens élèves d'une même classe, qui étaient à Pasteur au début des années 80. . Nous avons choisi cette classe car la mère d'une élève de notre classe en faisait partie.



Voici leur photo de classe (5<sup>2</sup>) de l'année 1983/1984

Voici les noms de ces élèves (la liste n'est pas complète) :

Christophe T. / Delphine G. / Coline V. / Laurent T. / Tanguy C. / Olivier I. / Secondo C. / Stephen D'. / David T. / Désirée A. / Carol D'. / Renaud V. / Delphine B. / Marie-Noëlle N. / Thomas L. / Marie-Anne M. / Laurence B. / Sophie V. / Alexandra G. / Stanislas T.

Les anciens élèves que nous auront retrouvé seront invités à la journée du centenaire de Pasteur qui sera (si vous ne le saviez pas) la journée du patrimoine, en septembre 2014. Ils seront interviewés lors de ce jour.

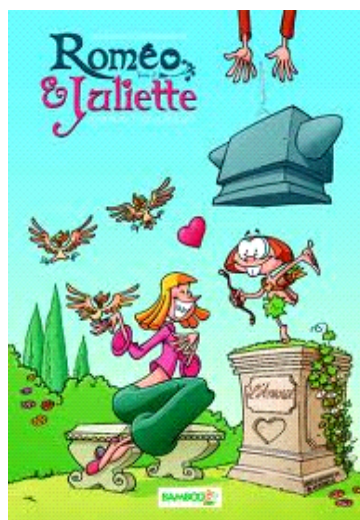
### Notre méthode pour les retrouver

Les élèves sont recherchés dans l'annuaire, sur les réseaux sociaux (Facebook ou Likedin par exemple). Une fois trouvés, on leur envoie un courrier ou un email pour savoir s'ils étaient bien à Pasteur et dans cette classe. Ils reçoivent un questionnaire pour savoir ce dont ils se souviennent de leur scolarité à Pasteur et ce qu'ils sont devenus.

**Si vous connaissez une de ses personnes, dites lui de contacter Mme Chouchana, pour nous aider à mener à bien ce projet !**

LUCIE & SIXTINE

# Livres



Les amours compliquées  
de Roméo et Juliette  
tomes 1 et 2

**Scénariste** : Erroc

**Dessinateur** : Rodrigue

**genre de livre** : bande  
dessinée

**style** : humour

Disponibles au CDI ...

**L**es héros les plus fous et les plus entêtés de Vérone, les plus bizarres du 16<sup>e</sup> siècle et les plus étranges de la galaxie, c'est pour vous qu'on les a dénichés. Voici la plus drôle des parodies des plus célèbres amants. L'un grand comme trois pommes avec deux dents de lapin et l'autre qui fait trois fois la taille de son amant et qui porte un appareil dentaire. On vous laisse deviner lequel est lequel ! Par tous les moyens, Roméo essaie d'atteindre le balcon de sa Juliette mais il doit continuellement rebrousser chemin et finit souvent en plusieurs morceaux à cause de son « futur beau-père », l'incontournable Général Sanguinaire ! Alors, n'hésitez pas, lisez vite cette super BD !

MARIE L.

## Astuce sciences

### Pourquoi n'entend-on pas le tonnerre au moment exact où il apparaît ?

Car la lumière (298 000 km/H) est plus rapide que le son (environ 1000 km/H). Donc le temps que le son met pour arriver à nos oreilles est plus long que celui que la lumière met pour arriver à nos yeux.

**Truec**: Quand tu vois la foudre, compte le temps qui sépare ce moment de celui où tu entends le tonnerre pour connaître sa distance en kilomètre de ta position.

JEROME D.

L'Ouïe de Pasteur. 21 bd d'Inkermann. 92200 Neuilly-sur-Seine. [louiedepasteur@gmail.com](mailto:louiedepasteur@gmail.com)

Directeur de la publication : Mme Aquilina

Directeur du journal : Romain P.

Correcteur : Guillaume P.

Articles : Chloé A. / Clémence A. / Sandrine A. / Sixtine A. Jérôme D. / Lou D. / Lola F. / Chloé G. / Marion G. / Alice H. / Clara H. / Marie L. / Océane M. / Lola N. / Emma S. / Lucie V.

Illustrations : Internet ... Axolotl : Lou D. ; recette : Chloé G.

Mise en page : Mme Benoît



# Apéro

En cette période de fêtes, vos parents reçoivent souvent des amis? Alors qu'ils discutent autour d'un verre de Champagne ou de Ricard vous avez rendez-vous avec le jus d'orange? Eh bien plus maintenant!  
Nous vous avons trouvé des recettes de cocktails (sans alcool !) faits maison!

Voici quelques idées:

## LE COSMO, inspiré du Cosmopolitan:

Pour une dose, mélangez:

- 1,5cl de jus d'orange
- 1,5cl de jus de citron pressé
- 3cl de jus de cranberry
- 4cl de limonade
- quelques glaçons (au choix)

## LE MOJITO, sans alcool:

Pour une dose:

1. Déposez au fond d'un verre deux cuillères à café de sucre de canne
2. ½ citron vert pressé
3. Finir de remplir le verre avec de la limonade
4. Ajouter quelques glaçons et quelques feuilles de menthe.

LOLA F. & CHLOE A.

## Astuce cuisine

Il y a deux types de cuisiniers, les cuisiniers d'un jour et les cuisiniers passionnés. C'est pour ces cuisiniers passionnés comme moi que je mets ce tableau à votre disposition, pour mettre (enfin) votre four et vous d'accord :

<i>DEGRÉS CELSIUS (C°)</i>	<i>THERMOSTAT</i>
<b>30</b>	<b>1</b>
<b>60</b>	<b>2</b>
<b>90</b>	<b>3</b>
<b>120</b>	<b>4</b>
<b>150</b>	<b>5</b>
<b>180</b>	<b>6</b>
<b>210</b>	<b>7</b>
<b>240</b>	<b>8</b>
<b>270</b>	<b>9</b>
<b>300</b>	<b>10</b>

Vous n'avez rien compris à cette histoire de degrés C° et de thermostat ? C'est simple : certains fours utilisent le système de thermostat, et d'autres de degrés C°. Ce sont les deux mesures utilisées en terme de chaleur pour les fours ! Pourquoi y en a-t-il deux ? Pour se compliquer la vie. En tout cas, certaines recettes pourraient nécessiter l'utilisation d'un four, et pourrait parler d'une valeur en degrés C° lorsque vous avez un four à thermostat, ou inversement sans vous indiquer la valeur dans l'autre mesure ! C'est à vous guider dans vos premiers pas en cuisine que sert ce tableau.



# La galette des (vrais) rois

*La fin d'année approche... Mais aussi le début d'une nouvelle ! J'espère que ne plus céder à la gourmandise ne fait pas partie de vos résolutions, car sinon cette page n'est pas pour vous ! Car tout vrai début d'année s'accompagne de la traditionnelle **galette des rois** ! Et pourquoi, au lieu d'acheter cette pâtisserie, ne pas la faire vous-même cette année ? Les cuisiniers ont aussi leur mot à dire ! Accrochez-vous, ça commence...*

**Nous allons commencer par la préparation des crèmes avant de les intégrer à la galette !**

## Crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs moyens
- 50 g de sucre
- 25 g de farine ( = 1 cuil. à soupe)
- 1 cuil. à café extrait de vanille



- Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
- Incorporer la farine et l'extrait de vanille et continuer à fouetter.

Le lait est porté à ébullition ? La préparation est homogène ? Parfait alors.

- Verser la pâte dans la casserole de lait et la laisser sur le feu **sans cesser de touiller en raclant bien le fond**. Il ne faut **surtout** pas que ça accroche ! Au bout de 2 minutes, la sortir du feu. La crème ne doit pas être brune mais assez épaisse ! Ne pas dépasser les 2 minutes même si la crème est encore un peu liquide !

Une fois sortie du feu, la couvrir d'un film plastique (important !) et la laisser refroidir, et **seulement quand la crème est froide**, la mettre au réfrigérateur.

## Crème d'amande

- 85 g de poudre d'amandes
- 85 g de beurre
- 85 g de sucre glace
- 1 œuf entier moyen
- 8 g de Maizena
- 8 g de fleur d'oranger (facultatif)



**ATTENTION ! STOP À LA CATASTROPHE !**

**IL NE FAUT SURTOUT PAS UTILISER DE FOUET POUR CETTE RECETTE !**

**Travailler le beurre avec une spatule** (ou une cuillère en bois), cela veut dire qu'il doit être...en bouillie. Il ne faut pas que ce soit encore une belle motte rectangulaire ! Et le beurre ne doit, malgré la chaleur provoquée par le travail de votre outil, pas fondre ! Il vous faut donc du beurre ratatiné. Ensuite, **rajouter le sucre glace et la poudre d'amandes, et continuer de mélanger**...non, malheureu(x)(se) ! Pas avec le fouet ! Votre préparation doit ressembler à du sable mouillé trop épais avec des morceaux de beurre ! Rajoutez l'œuf sans cesser de touiller. Incorporez la fleur d'oranger.

**Lorsque vous avez obtenu une pâte homogène**, couvrir d'un plastique, puis au réfrigérateur !

*Mais pas pour longtemps...allez, sortez vos pâtes du réfrigérateur (ou pas), il est temps de s'occuper (enfin) de cette galette !!!*

**Voilà ! Et maintenant...finalisons cette galette !**

- 1 fève en porcelaine
- 460 g de pâte feuilletée (2x230 g)(+les **deux** pâtes doivent avoir la même forme)
- 1 oeuf entier moyen
- la crème d'amandes (prête)
- la crème pâtissière (prête)

- Préchauffer le four à 240°C (Therm.8).
- Mélanger les deux crèmes.
- Prendre **une** des deux pâtes, la poser sur une feuille de papier sulfurisé, prendre un pinceau pâtissier et remplir une petite coupelle d'un peu d'eau. Mouiller le pinceau et badigeonner délicatement le tour (2 cm à partir des bords).
- Verser et étaler la crème (en partant du centre jusqu'à 3 cm des bords).



- Recouvrir **soigneusement** de la deuxième pâte. Avec vos doigts **bien évidemment propres**, coller les deux tours des pâtes en les plissant un peu, pour faire plus joli. Ensuite, battre l'œuf et avec un pinceau pâtissier, le répandre sur l'ensemble de la pâte supérieure.

**ATTENTION**, vous arrivez à la dernière étape de cette recette, et il vous faudra de la délicatesse !

Avec un couteau à **bout rond** ou une fourchette, tracer des motifs sur votre galette, en partant du centre (ou non). Si vous percez trop la pâte, la cuisson intérieure et extérieure sera perturbée et cela pourrait cramer une partie de votre galette, en clair, évitez !



*Et maintenant...au four !!!*

Vérifier que le four est bien préchauffé, sinon attendre qu'il le soit. Une fois qu'il l'est, enfourner la galette crue pour 15 minutes. Au bout des 15 minutes, même si elle semble cuite, peut-être même un peu trop, baisser la température à 200°C (Therm. 7) et renfournez-la 20 minutes. Au bout des 20 minutes, la sortir et la laisser refroidir.



*Voilà ! Maintenant, vous êtes un vrai roi de la cuisine !*

# Jeux

S X V D Ç U O Ç Q S M I J T V E L O R D  
 E J T N E R E H O C N I P M I N D I C E  
 T T C E P S U S Z Ç Z N T R D V Q B D H  
 E F G M D S T M G E N E M O N E H P A E  
 U A S Y P G W O N F E E E H C U O L G H  
 Q R P S M L O E G K D W I T U H Y N F M  
 N F C T G S A Y X B M O O X E C A Z T W  
 E E D E H H U M L T T L E R M R V N O K  
 B L A R F M J R R K R L I D T L A L R T  
 B U S I L O B R P O Y A U E I R F R N U  
 E O X E S U U X M R N H V Z B R U O B N  
 R N F U B H Z O D I E A P A S V B P H R  
 R J Z X H Z R J D S C N D W G J Ç Y V O  
 A K B V E I M R Y W U A A H P A G J H C  
 Z C R Q G J O D Ç Q C S W N F F N C U S  
 I M T I J A Z V V A H I P M T V T T R I  
 B S N I R Z O R R O T L J E T G H F Y B  
 C A N T F F H B F R U E P J N N U S W E  
 L Z X C K L A M R O N A R A P S S Ç I R  
 U E M Z P E E T I L O S N I T N E I F E

ABRACADABRANT PEUR  
 ANORMAL PHENOMENE  
 BISCORNU SURPRENANT  
 BIZARRE SUSPECT  
 DROLE SUSPENSE  
 ENQUETE  
 ETRANGE  
 EXTRAORDINAIRE  
 EXTRAVAGANT  
 FARFELU  
 FOU  
 HALLOWEEN  
 HYBRIDE  
 INCOHERENT  
 INDICE  
 INSOLITE  
 LOUCHE  
 MYSTERIEUX  
 ORIGINAL  
 PARANORMAL

Je commence par un E et je finis par un E  
 mais je ne contient qu'une seule lettre.  
 Qui suis-je ?

*Une enveloppe*

Quand je vais dedans, je rentre par un trou et je  
 sors par deux.  
 Qui suis-je ?

*Un pantalon*

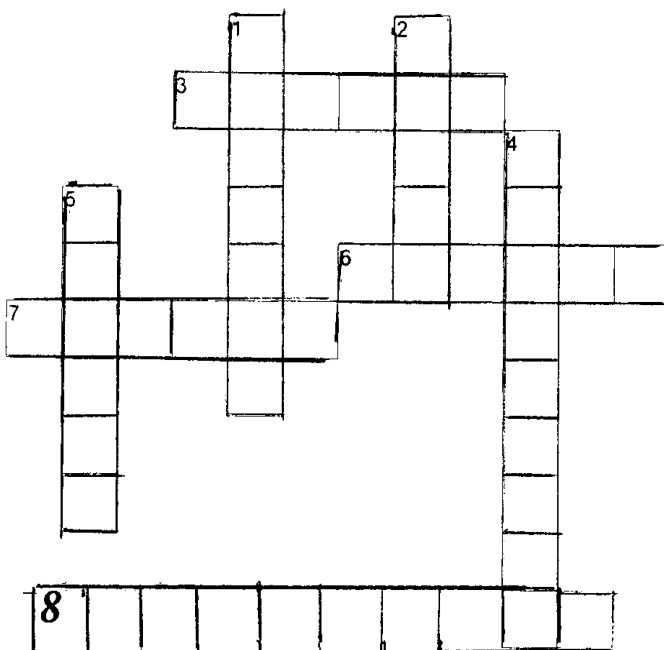
Deux collégiennes discutent :

-Aïe, j'ai rendu copie blanche à mon contrôle.

-Mince alors ! Moi aussi ! La prof va croire que j'ai copié.

**Sacrés profs !!**

Complétez cette grille en vous aidant des définitions



1. Pas de chance pour moi, depuis quelques temps les petits cochons ont le droit à l'éducation.
2. Les chemises ternes ? Très peu pour moi !
3. Grâce aux chapitres des élèves je pourrais retapisser mon appartement.
4. Mme Benoit rêve d'avoir la même poire que moi.
5. N'essayez pas de mettre une punaise sur ma chaise, je ne m'assieds jamais dessus !
6. Je ne suis pas logique, je dis sortez quand vous entrez !
7. Je suis très à vélo sur les règles !
8. Quand on me demande ma profession, j'hésite à répondre "gardien de zoo".

ALICE, CLARA, CLEMENCE, MARION