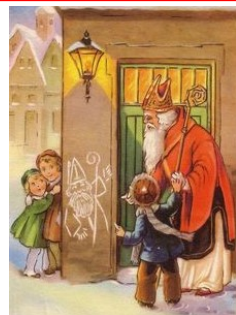




I ♥  
SPECULAAS  
WARMER CHOCOLA  
PEPERNOTEN



**SINTERKLAAS**  
Op 5 december  
komt Sinterklaas  
op bezoek op  
onze school



**IN DIT NUMMER:**

- **SINTERKLAAS**
- **SO THEMA**
- **SPONSORLOOP**
- **KERSTMARKT**
- **KERSTVAKANTIE**
- **KERST MUSICAL**
- **KERSTDINER**
- **NIEUWJAAR**



VSO 13 december

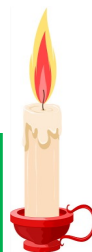
## SPONSORLOOP & KERSTMARKT



Muziekjuf Lorange:  
Welk  
Sinterklaasliedje staat  
hieronder?



Sinterklaas Kapoenfe  
op de xylofoon



# HAPPY New YEAR 2024



KERSTVAKANTIE  
VAN  
23 DECEMBER  
TM  
7 JANUARI



## 21 DECEMBER KERSTVIERING

Op donderdag 21 december gaan we in de middag met het hele SO en VSO naar de St-Liduinakerk voor de kerstviering. (Burgemeester Le Fèvre de Montignylaan 17)

Ouders zijn van harte welkom om dit met ons mee te vieren. Om 13.00 uur gaan de deuren van de kerk open en om 13.15 uur start de viering.

De leerlingen van het VSO verzorgen de optredens. Na afloop mogen de leerlingen met ouders mee naar huis. Wel even afmelden bij de begeleiders en de taxi afbellen.

**SO & VSO**







**KERSTVIERING  
IN DE KERK**





**KERSTMUSICAL**



**KERSTKOOR**





**Allerleukste kinderuitjes in Rotterdam en omgeving**

Onze Uitgaden staat bomvol leuke activiteiten die je op een specifieke dag kunt doen met kinderen. Check onze favoriete eropuit-tips, vakantieuitjes, kinderuitjes, gezinsuitjes, weekendtips een tips voor de schoolvakanties!

[Kidsproof.nl](http://Kidsproof.nl)

PS: er zijn ook veel leuke gezinsactiviteiten die je elke dag kunt doen in de regio Rotterdam, kijk bij onze Eropuit-tips!



Thema januari koken, restaurant, wereldkeuken



**Somebody Cares SPONSORLOOP**



Woensdag 13 december hebben wij op VSO een Sponsorloop voor een goed doel. Dit jaar is het St. Somebody Cares Romania.

Om dit een extra kersttintje te geven zou het leuk zijn als iedereen een kersttrui aandoet. Doe je mee?

Iedereen mag sponsoren.



<p><b>Vanille cakejes voor kerst</b></p> <p>125 roomboter 125 suiker 1 zakje vanillesuiker 2 eieren 125 zelfrijzend bakmeel 2 eetlepels melk</p> <p>Muffinvormpjes, fondant</p>	<p>Door juf Sandra</p> <p>Verwarm de oven voor op 175 graden C. Verdeel de papieren vormpjes over de muffinvorm. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker licht en luchtig (mixer). Klop dan de eieren erdoor. Klop op de lage stand het bakmeel erdoor en tot slot de melk. Verdeel het beslag over de muffinvormpjes en bak 15 tot 20 minuten in de oven. Versier de cakejes met glazuur, fondant of andere lekkernijen.</p>
	  



**KERSTMARKT**

U bent van harte welkom om 13 december een bezoekje te brengen aan onze kerstmarkt. Van 10.00—11.00 uur zijn hier kraampjes met eten en drinken. Ook zullen hier spullen te koop zijn die door de leerlingen zelf zijn gemaakt.

**WOENSDAG  
20 DECEMBER  
18.00 UUR**



**kerstdiner**

