

AIGLE



RECONS
TRUITION



BOITE
MUSE
SON



ARC
à
MECHE



CHEVAL



Réalisations des élèves de 3^e et 4^e TT Art - 3^e GTAC Arts
à la Maison de l'imprimerie de Thuin

Fancy-fair

Portes Ouvertes



Samedi 18 avril 2026

Institut Paridaens

de Beaumont



Programme de la journée

A partir 9h

Marche gourmande organisée par l'équipe Peps
Projet Écologique de Paridaens

A 11h30
Cross des 3e

De 10h à 17h30

Expositions diverses (étalage, art, français, techno, ...)
Exposition d'Art autour de la légende de Charles Quint
Animations par la cellule bien-être - Paridaens' TEAM

A 13h00
Cross des 2e

A 14h00
Cross des 1ère

De 11h30 à 13h00

Accueil apéritif des rhétos jubilaires diplômés en
1986 - 1991 - 1996 - 2001 - 2006 - 2011 - 2016 - 2021

De 13h à 16h00

Expériences scientifiques réalisées par les élèves

De 11h à 16h00

Escape game langues modernes sur le thème de Charles Quint

A 15h

Match de foot organisé par les rhétos



A 15h30

Paridaens Got Talents - spectacle des élèves

A 11 h 00 et à 14 h 00

Séance d'information sur l'offre d'enseignement de l'Institut

De 11 h 00 à 12 h 00 et
De 14 h 00 à 15 h 00

Inscriptions toutes classes sauf les 1^{re} année

Tout au long de la journée :

Sans réservation : Bar - Barbecue - Paëlla - Bar à tapas
Magasin de bonbons des élèves de la section professionnelle option Vente

SUR réservation : Repas ouvert à tous - Buffet au réfectoire (voir ci-après)



Accueil de nos anciens rhétos diplômés en

1986 - 1991 - 1996 - 2001
2006 - 2011 - 2016 - 2021



Ce samedi 18 avril 2026,
nous vous mettons à l'honneur.

Nous espérons que vous pourrez vous joindre à tous les membres de la Communauté Educative pour célébrer votre année de sortie, partager les nombreux souvenirs qui ont jalonné votre parcours à l'Institut Notre Dame du Bon Accueil ou à l'Institut Paridaens et également revoir vos anciens professeurs et éducateurs. Après l'accueil des anciens, vous pourrez vous restaurer.

Repas ouvert à toutes et tous SUR RESERVATION avant le 15 avril 2026
à l'adresse mail suivante : reservation.repas@institut-paridaens.be
en précisant le nombre d'adultes et d'enfants.

Buffet froid

jambon à l'os - pilon de poulet - noix fumée - rôti de porc
pâté - saucissons - saumon rose en belle vue - saumon fumé
pêche au thon - salade - tomates - céleri - carottes
pâtes pesto - pomme de terre mayo - oignons - cornichons
mayonnaise - cocktail - pain - beurre



Glace artisanale

26 euros pour les adultes
10 euros pour les enfants jusqu'à 12 ans

Le paiement devra être effectué parallèlement à la réservation
via le numéro de compte : BE07 0013 2047 7366
avec la communication : FF - NOM - PRENOM - NOMBRE DE REPAS RESERVES.

1^{ère} secondaire Tronc commun

2^{ème} Commune

2^{ème} Supplémentaire

2^{ème} Différenciée

A partir de la 3^e

Enseignement général de transition

Enseignement technique de transition

Art – Sciences économiques appliquées

Enseignement technique de qualification

3^e Techniques sociales et animation

4^e – 5^e – 6^e Agent d'éducation

6^e Technicien en comptabilité

Enseignement professionnel

Vente



Renseignements :
071/23 10 55
secleves@institut-paridaens.be