

# QUOI DE NEUF

## Les Tars

Bulletin n°2

Novembre

Décembre



Page 2

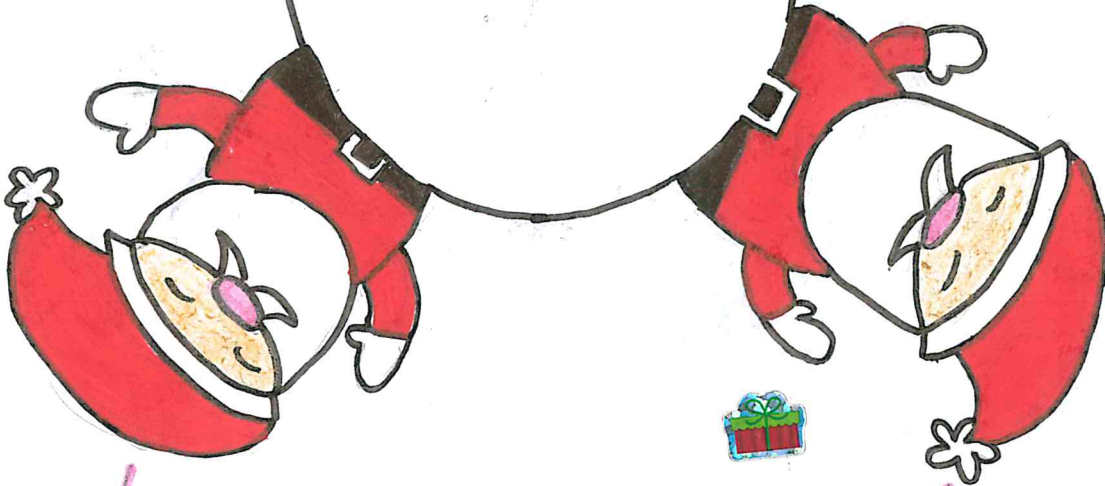
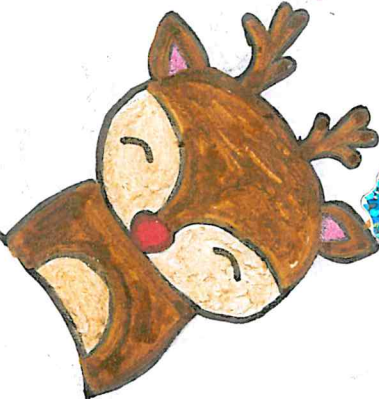
Page 3

Page 4

Coin du Bit  
chen

Reportage  
photo

Jeux



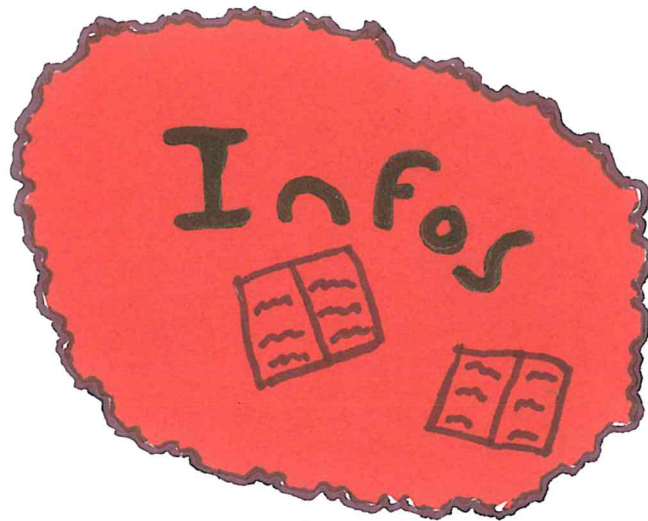
Sommaire

Page 1

Informations

Page 5

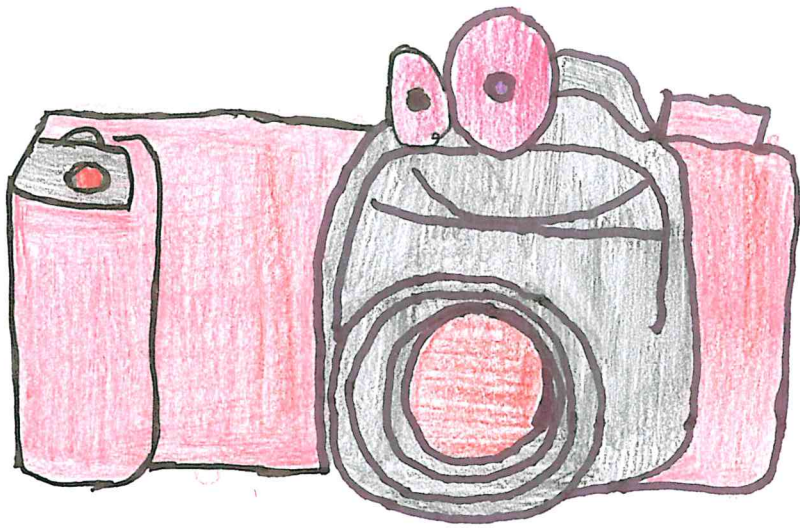
Activité Manuelle



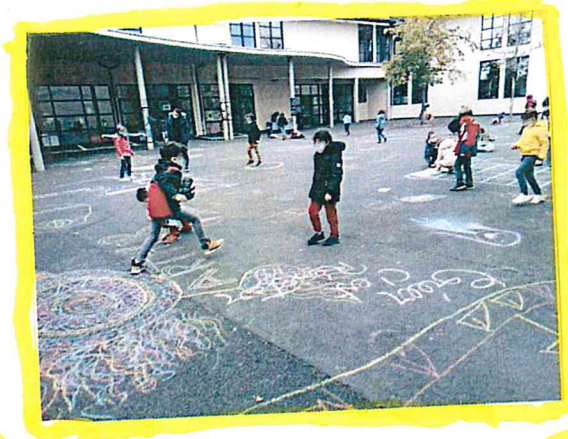
En raison de la crise sanitaire l'organisation de l'interclasse et de la garderie a été modifiée.

Les enfants sont regroupés par niveau dans un espace qui leur est dédié. Chaque groupe a 1 ou 2 animateurs référents. Dans la mesure du possible, des activités seront proposées aux enfants (manuels, sportives etc...).



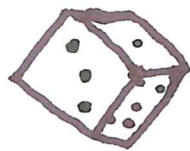


# Reportage Photos





# JEUX

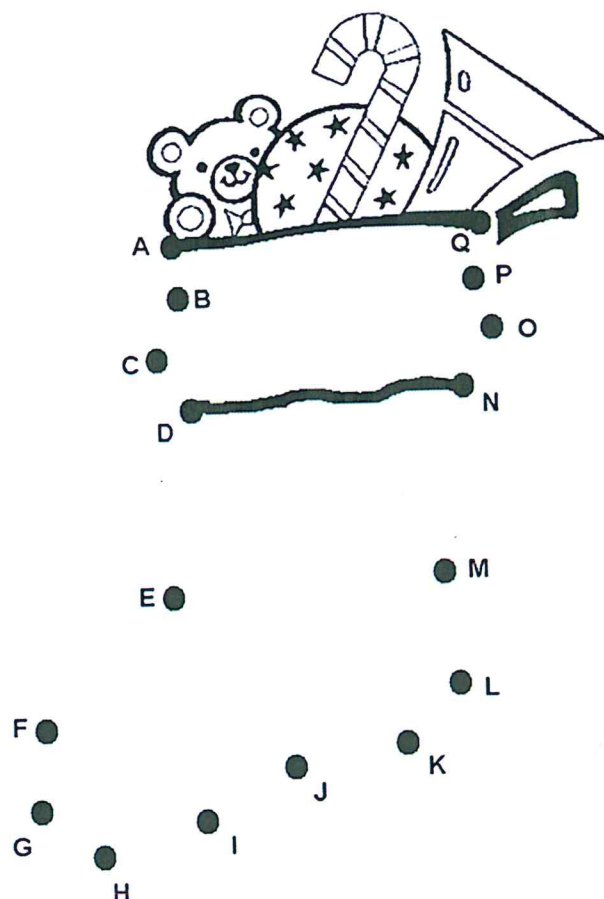
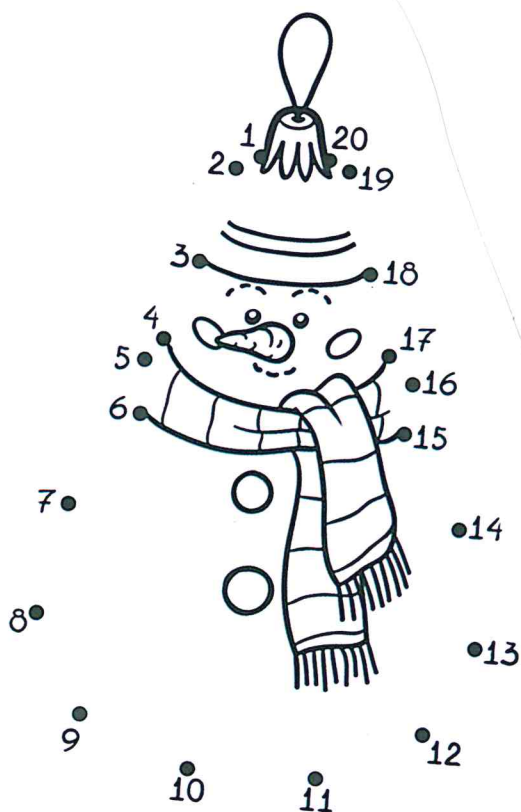


D	E	C	E	M	B	R	E	E
A	T	F	E	U	L	S	B	R
V	I	C	A	E	S	N	O	E
E	U	L	O	E	R	O	U	I
N	N	N	N	E	U	T	G	M
T	N	A	D	R	O	N	I	U
H	I	V	E	R	J	A	E	L
E	H	C	E	R	C	S	S	I
E	R	N	I	C	O	L	A	S

âme  
 feu  
 Noël  
 nuit  
 avert  
 hiver  
 jours  
 crèche  
 bougies  
 nicolas  
 ranton  
 lumière  
 décembre

Retrouve tous  
 les mots de la  
 liste (dans tous  
 les sens). Avec  
 les lettres restan-  
 tes trouve le  
 mot caché.

Le mot caché est: \_\_\_\_\_



# Coucou Du petito chef

## Recette Du Bonhomme Pain D'ÉPICES

- 125 g de beurre
- 80 g de sucre
- 100 g de miel
- 1 œuf
- 1 c.a café de levure chimique
- 1 c.à café d'épice pour pain d'épice

### Préparation

1. Dans un saladier mélangez le beurre mou avec le sucre et le miel jusqu'à avoir une consistance semi liquide.
2. Incorporez l'œuf peu à peu.
3. Incorporez la farine, la levure chimique et les épices pour pain d'épice au mélange avec une cuillère puis pétrissez à la main.
4. Filmez la pâte et réservez-la au réfrigérateur 30 min pour qu'elle soit moins collante.
5. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 2 cm.
6. Découpez des biscuits avec l'emporte-pièce bonhomme. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
7. Faites-les cuire 10 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C.






# Activité Manuelle

## Fausse Neige



Matériel : - un bol - une cuillère

- 300g de bicarbonate de soude - 3c à soupe d'eau

- 1 Mettre le bicarbonate de soude dans un bol
- 2 Rajouter 3c à soupe d'eau 
- 3 Mélanger avec les doigts



# Fin !

