

QUOI DE NEUF

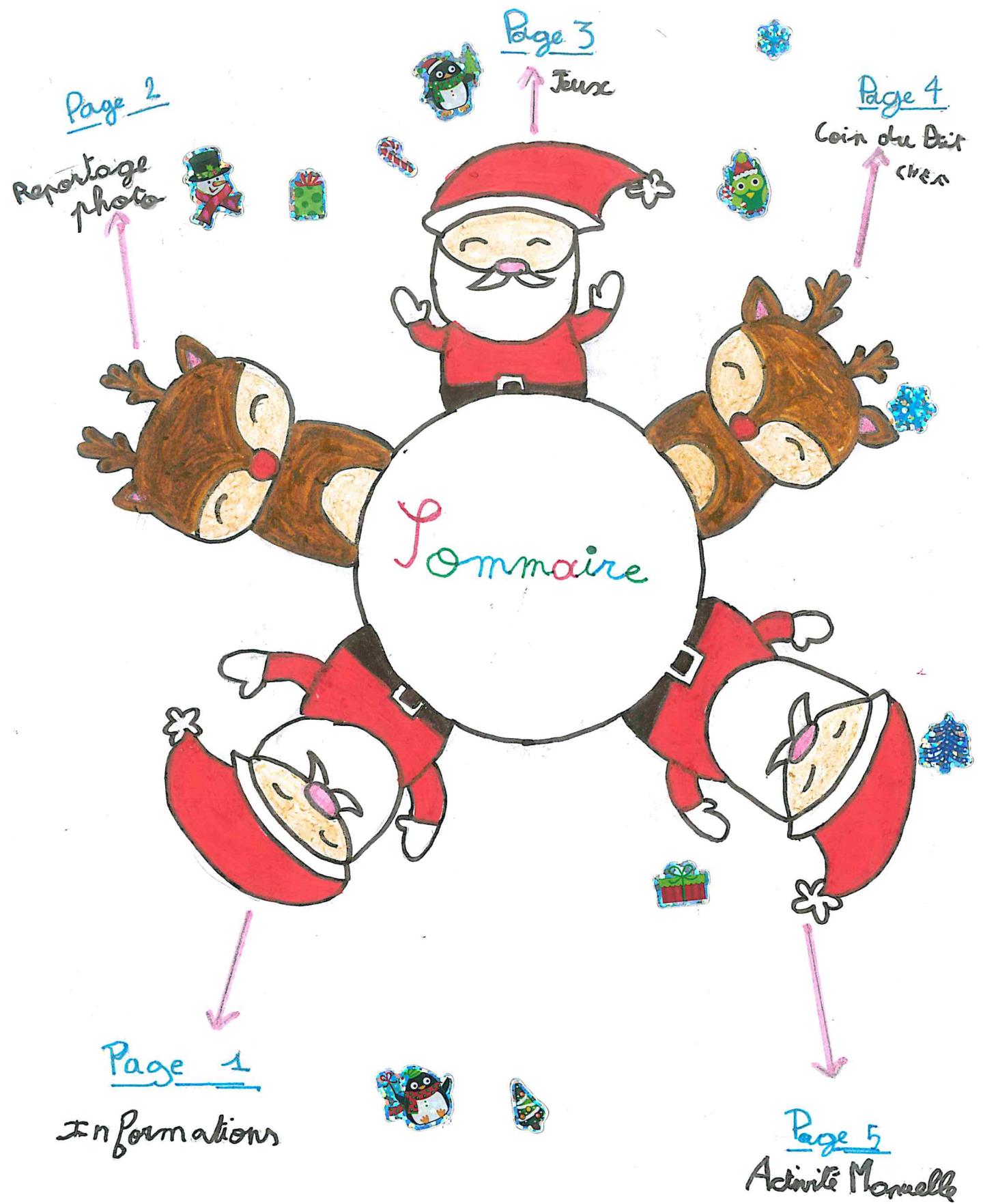
Les Taps

Bulletin n°2

Novembre

Décembre

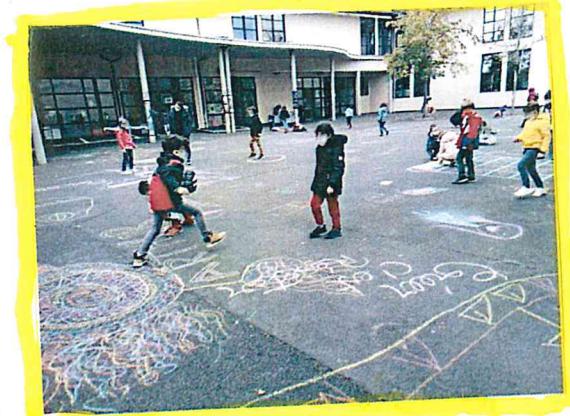
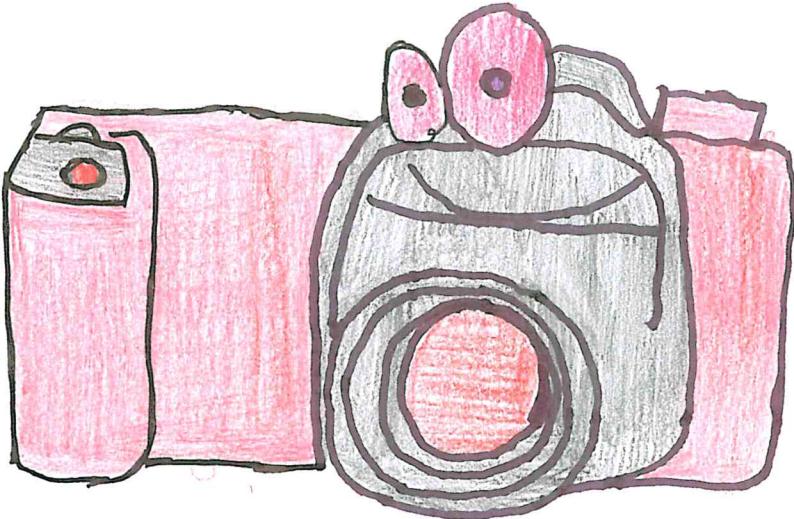




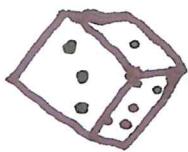


En raison de la crise sanitaire l'organisation de l'interclasse et de la garderie a été modifiée. Les enfants sont regroupés par niveau dans un espace qui leur est dédié. Chaque groupe a 1 ou 2 animateurs référents : Dans la mesure du possible, des activités seront proposées aux enfants (manuelles, sportives etc...).

Reportage Photos



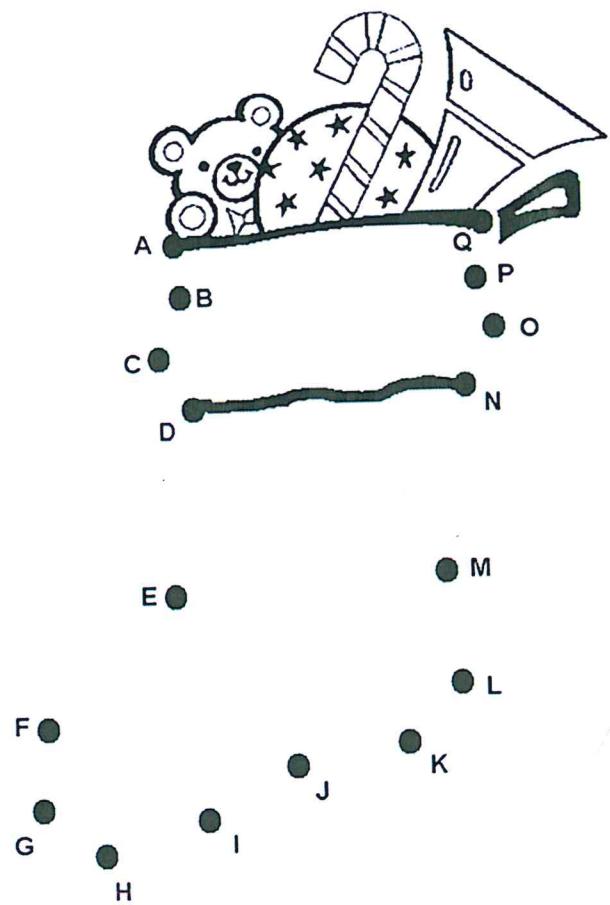
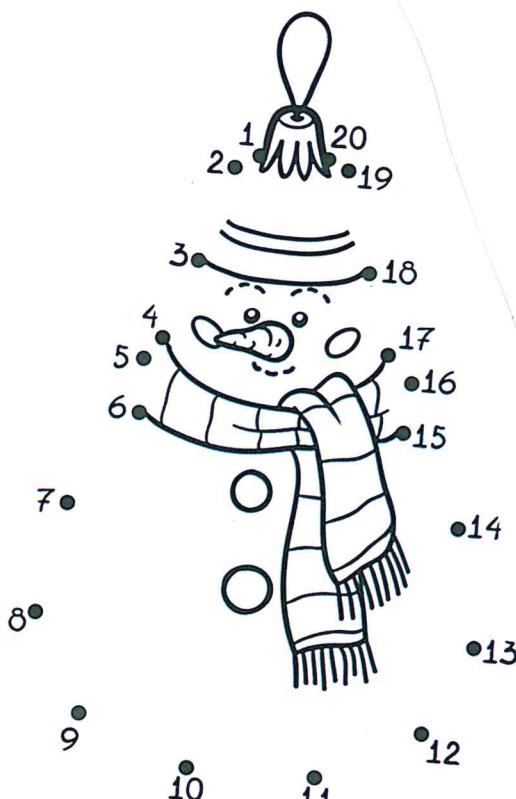
JEUX



Âne
 feu
 noël
 nuit
 avant
 hiver
 jours
 crèche
 bougies
 nicolas
 santons
 lumière
 décembre

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

Le mot caché est: _____



Coucou Duo petit 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 soupe 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 - 3c à soupe d'eau de soude

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



Fin

!

Nathalya, Quentin, Emma R, Julia
Clara, Capucine Alice, Maëlle,
Axelle,

