



## La Malle à jeux

Cet espace ludique est consacré au partage d'activités réalisées avec les enfants sur les temps d'accueil du mercredi.

Des fiches détaillées vous permettent de les faire en famille ou avec des copains.

De petites licornes vous indiquent le niveau de difficulté de l'atelier.

Cette malle à jeux sera alimentée de nouvelles fiches au fil des semaines.

Amusez-vous bien !!!



Facile

# Rallye Photos



Thème : Activité physique et de rapidité pour tous

Durée : 45 minutes/1 heure

Matériel : téléphone ou appareil photos

Participants : avec des copains ou en famille par équipes (les plus rapides l'emportent !!!)

Consignes : dans un temps limité, muni de son matériel, il faut photographier les 30 éléments listés ci-dessous :

Un drapeau français	Une borne à incendie	Une balle de tennis
Un panneau « stop »	Une voiture bleue	Un oiseau noir et blanc
Une porte d'entrée en bois	Le nom de Jean-Jacques Rousseau	Un magasin commençant par « B »
Une fontaine avec des poissons dessus	Un chat noir	Une boîte aux lettres colorée
Un Tambour	Un salon de coiffure	Une horloge
Une gargouille	Un objet en osier	Le drapeau européen
Une date sur un mur	Une carte postale du village	Un amphithéâtre
Une vue du village en hauteur	Un toboggan	Une passerelle
Un plan du village	Une voiture mal garée	Un balcon fleuri
Un camion de pompier	Un panneau lumineux	Une grotte

Une fois fini ou au bout du temps imparti, retour au point de départ du jeu : alors ? ....



# Gâteau zébré



Moyennement difficile

Thème : Atelier Cuisine pour 8 personnes

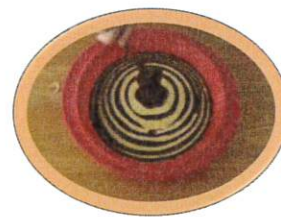
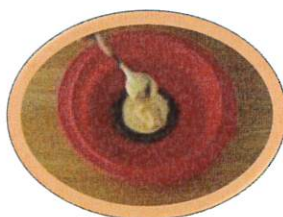
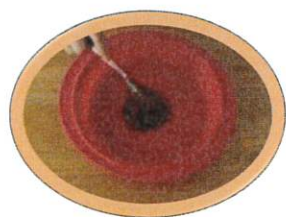
Durée : 1 heure

Matériel : moule à manquer 28 cm

Ingrédients : 4 œufs, 300g Farine, 250g Sucre, 25g Cacao amer, 25cl Huile de tournesol, 100ml Lait, 1 c. à café de Levure et 1 c. à café d'extrait de vanille.

Préparation :

- 1- Mélangez les œufs avec le sucre, le sel, l'huile et le lait.  
Divisez ensuite le mélange en 2 dans des récipients.
- 2- Dans une moitié du mélange, ajoutez 175 gr de farine, 1 c. à café de levure et l'extrait de vanille. Mélangez bien pour obtenir une préparation homogène (sans grumeaux).
- 3- Dans l'autre moitié, ajoutez le reste de farine (125 gr), 1 c. à café de levure et le cacao en poudre. Mélangez bien.
- 4- Préchauffez le four à 180° (th 6).
- 5- Dans le centre du moule à manquer, versez alternativement 2 c à soupe de chaque pâte (l'une sur l'autre). Répétez jusqu'à épuisement. La pâte s'étend progressivement.
- 6- Enfournez pour 30 à 40 minutes en surveillant la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau ; celle-ci doit ressortir sèche.
- 7- Démoulez et laissez refroidir sur une grille.



Bon appétit !!!