

Rédaction : Les enfants des Accueils de Loisirs Périscolaires des écoles Chateaubriand et Pauline Kergomard

Les grands gagnants du concours de dessins de cucurbitacées



Caelan Amandine Anaé Mathéo



Histoire de sapins...

A Chateaubriand dit aussi Château

Il était une fois l'histoire d'un sapin qui était tout petit, riquiqui. Il poussait dans une grande forêt parmi d'autres sapins, qui eux étaient grands et forts. Le petit sapin était malheureux car il n'était pas aussi fort et beau que les autres sapins, qui se moquaient de lui.

La semaine avant Noël était difficile pour le petit sapin car les enfants venaient choisir UN SAPIN pour décorer le salon. Mais lui, il n'était jamais choisi. Il se retrouvait seul dans la forêt, avec pour compagnie le vent et les oiseaux qui venaient le consoler. Ils lui disaient que l'année suivante, c'est sûr, il serait choisi...

Les années passant, le petit sapin est devenu grand, fort et d'un vert éclatant. Il était le plus beau de toute la forêt. Les autres sapins étaient jaloux de lui.

Par une belle journée ensoleillée, arriva dans la forêt, un groupe d'enfants à la recherche d'un sapin pour décorer leur école. Ils couraient partout à la recherche du plus beau, et là... Ils virent le plus majestueux des sapins.

« Nous voulons celui-là. » s'écrièrent les enfants.

Et c'est ainsi que le petit sapin devenu le plus beau de la forêt, trouva sa place dans une école, décoré des plus belles guirlandes et des plus belles boules.

Le petit sapin était le plus heureux. Il brilla de mille feux pour le plus grand bonheur des petits et des grands.

A Pauline Kergomard dit aussi PK

Il était une fois un petit sapin qui s'appelait Noël.

Une petite fille arriva avec son papa et dit « Petit sapin, comment t'appelles-tu ? ».

Le petit sapin répondit : « Je m'appelle Noël et je suis triste car je suis seul dans la forêt ».

Le papa dit : « je vais t'emmener à la maison et tu ne seras plus triste ».

Arrivés à la maison, le papa et la petite fille décorèrent le sapin, puis fêtèrent Noël.

Le petit sapin fut heureux toute sa vie avec la petite fille et son papa.



Le sport

Cette année, petite nouveauté côté football...

Les filles prennent le pouvoir. Dorénavant une séance de football sur deux leur est entièrement consacrée. Cela leur permet de vraiment profiter de cette activité qui est très demandée.



Le Bumpball

Pour ce jeu, nous sommes équipés d'une chasuble spéciale avec des scratches sur le torse et sur les fesses. Pour marquer un point, il faut réceptionner le ballon avec les fesses ou le torse dans l'en-but adverse. C'est Jérôme, de l'Espace Jeunes, qui nous a appris ce nouveau jeu sportif.



Blague et charade:

C'est quoi un mouton sans patte ?
EGAUN NU

Mon premier est le contraire de froid.
Mon deuxième se trouve en haut d'une chemise.
Mon troisième vient en premier dans l'alphabet

A-LOC-DUAHC

Le coin des enfants

La bonne idée de Noël

Si vous n'avez pas fini vos chocolats de pâques, pensez à les faire fondre pour en faire un gâteau pour Noël !

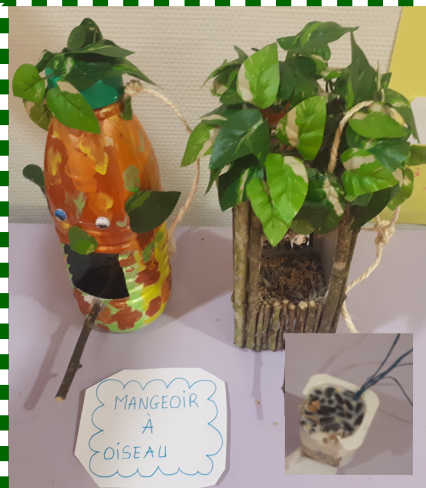
Notre ferme...

En ce moment à la garderie Chateaubriand, nous faisons des animaux et des barrières pour créer une mini-ferme sur la cour de l'école. En janvier, nous projetons également de faire un tracteur. C'est un grand projet qui se réalise sur plusieurs périodes et qui implique la participation de nombreux enfants sur le temps de la pause méridienne.

Raconte-moi les ateliers

Autour des oiseaux :

La mangeoire à oiseau et en quelque sorte une petite cabane. Nous l'avons fabriquée avec des briques de jus et des bâtonnets de glace. Nous avons fait un trou au milieu pour que les oiseaux puissent passer. Nous avons aussi fait des boules de graisse avec de la végétaline et des graines.



L'Agri-ludo...

Gaëlle de la ludothèque Yakajouer est venue nous faire découvrir des jeux de société sur notre fil conducteur : l'agriculture.



C'est une autre façon d'apprendre pleins de choses sur les animaux. Parole d'enfant.

L'atelier chant...

«Avec Justine de l'EMDG, nous avons chanté. Nous nous sommes vraiment bien amusées. On aura même le droit à avoir notre chanson sur une clé USB. Cela nous fera un super souvenir!» Parole d'enfant

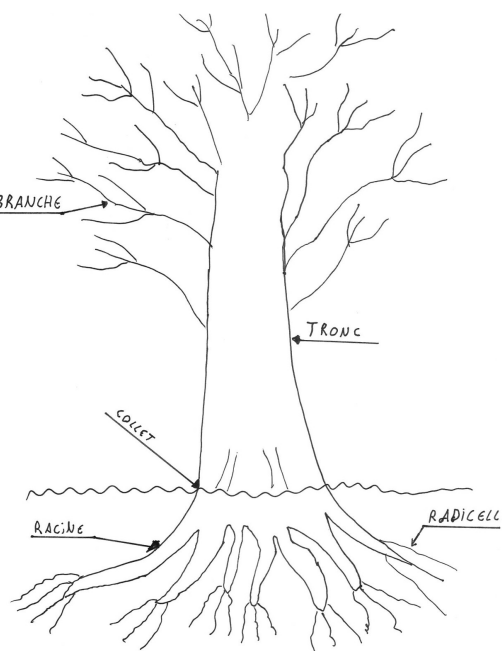


Ponçage de la barrière



A l'occasion de la semaine du goût...

Sur le temps de goûter à la garderie, nous avons dégusté des tomates cocktail et grappes, une soupe au potimarron et deux sortes de pommes. Les fruits et légumes provenaient des producteurs locaux.



Journée de l'arbre

Avec Fred des services techniques et Isabelle (élue à l'Education, l'Enfance et la Jeunesse), nous avons planté un amélanchier pour la journée de l'arbre. Fred nous a appris les différentes parties de l'arbre : (voire croquis). Nous avons baptisé l'arbre flocon car il fait des fleurs blanches.



Les truffes

Chocolat noir à 70 % de cacao : 200 g
Crème liquide : 20 cl
Fleur de sel : 1 pincée
Cacao amer en poudre

Concassez grossièrement le chocolat noir sur une planche à découper, avec un couteau à lame large. Mettez-le dans une jatte.

Portez la crème liquide à frémissements, puis versez-la sur le chocolat concassé. Ajoutez la fleur de sel. Laissez fondre 2 min, puis mélangez délicatement pour obtenir une ganache bien lisse.

Laissez refroidir la ganache, puis placez-la au réfrigérateur, au moins 2 h.

Prélevez des petites boules de ganache avec une petite cuillère, puis roulez-les rapidement entre les paumes des mains (attention, la simple chaleur des mains fait fondre le chocolat).

Passez les truffes dans le cacao amer en poudre tamisé, puis déposez-les dans un tamis pour ôter l'excédent de cacao. Réservez dans une boîte hermétique, au frais, jusqu'au moment de servir.

Le coin des Gourmands

Pain d'épices pour Noël

200 g de farine de blé
120 g de cassonade
100 g de beurre doux
50 g de miel
15 cl de lait demi-écrémé
8 g de mélange d'épices à pain d'épices
5 g de levure chimique
1 œuf
1 pincée de sel fin

Préchauffez le four th.6 (180 °C).

Faites fondre dans une casserole le miel, le lait et le beurre. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure et le sel, puis ajoutez la cassonade et le mélange d'épices.

Creusez un puits au centre. Versez-y progressivement le lait.

Mélangez, puis ajoutez l'œuf et fouettez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez pour 45 min.

Laissez reposer 1 h avant de servir.

