

LA GAZETTE



des CE1



SOMMAIRE:

◉ Interviews de nos stars !



◉ **Les CE1 ont un incroyable talent**

◉ *Dessin du mois d'octobre et bricolage d'halloween*



◉ *Les vacances de la Toussaint au centre de loisirs*



◉ **PROGRAMME DU CENTRE DE LOISIRS ET MENU**

◉ **MENU DE LA CANTINE ET IDEE RECETTE**



◉ **LES PIPELETTES** (la rubrique des CM2) ♥

Interviews de nos stars !

- Comment t'appelles-tu ? Quel âge as-tu ?

Je m'appelle Christina et j'ai 28 ans !

- Quel est ton métier dans l'école ?

Je m'occupe de nettoyer les écoles, et des CP sur le temps du midi.

- As-tu des enfants ?

Oui, j'en ai 2: Carla et Ennio

- Quelles sont tes passions ?

J'adore aller au cinéma et faire du shopping !

- Quelle est ta fleur préférée ? *J'aime beaucoup les orchidées*

- Pour finir nous aimerions savoir quel plat tu cuisines le mieux ? *Les cupcakes au nutella !*

D'ailleurs vous trouverez ma recette dans la gazette de septembre !



- Salut ! Qui es-tu ?

Je m'appelle Nolan et je suis en CE1

- Est-ce que tu aimes aller à l'école ?

Oh oui j'adore ça !

- Quel métier aimerais-tu faire plus tard ?

J'aimerais être footballeur professionnel car c'est ma passion.

- Peux-tu nous dire quel dessert tu aimes le plus ? *Sans hésiter les prunes !*

- Nous sommes curieux... aurais-tu une petite amoureuxse ? *Hum... oui ... c'est Louane.*



Les CE1 ont un incroyable talent !

Les CE1 ont voulu vous faire part de leurs incroyables talents en photos.



Amélya arrive à toucher son nez avec sa langue, et vous, y arrivez-vous ?



Hugo, Ambre et Louane font du hula-hoop à la perfection !



Waaaw ! Mais comment fait Lola pour mettre son pied derrière sa tête ? Quel talent !

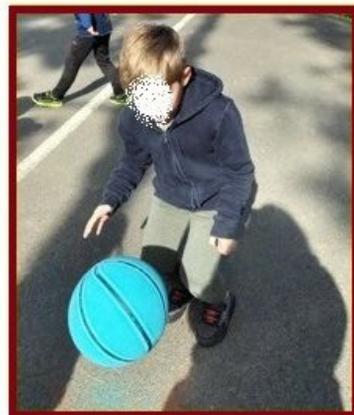


Lucas sait faire la planche divinement bien ! Il tient très longtemps dans cette position.

A vous d'essayer !



*Les CE1 ont un incroyable talent !
... la suite*



*Elsa est la championne de la construction
en un temps record !*



*Les rais du ballon !
Magnifiques dribbles
de Félice et Gabriel*



*Bravo Ruben pour ce saut
incroyable ! Savez-vous sauter
plus haut que lui ?*

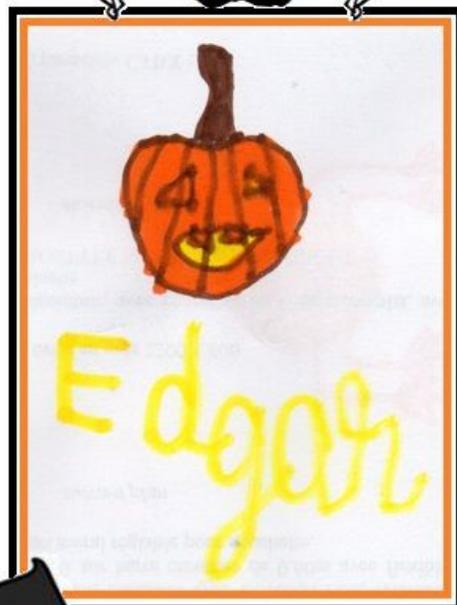
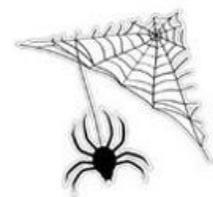


*Carla, Maëlys,
Jade et Maëlye
nous offrent de
belles roues*





Dessin du mois d'octobre



Les enfants ont voté pour leur dessin préféré et ils ont choisi la belle citrouille d'halloween de Edgar !



Bricolage d'halloween



Pour la journée d'halloween, les CE1 ont réalisé une belle et grande fresque: une maison de sorcière bien effrayante !



Lola / Louane / Amélya / Maëlye / Ambre / Maëlys





SOUS L'OcéAN



CONCOURS DE CHÂTEAUX DE SABLE



DÉCOUVERTE DE LA PLONGÉE



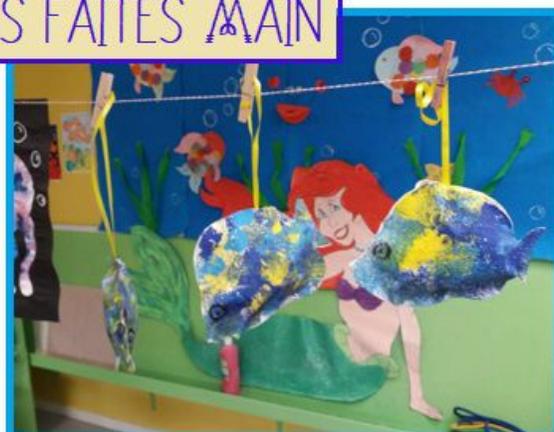
CUISINE RIGOLOTE



Mike le pirate nous a lancé des défis tous les matins



DÉCORATIONS FAITES MAIN



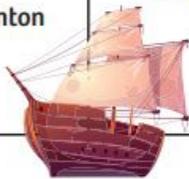
Programme des mercredis du centre de loisirs

Gull' Hiver

GRUPE DES PETITS (3-5 ANS)

Mercredi 10 novembre	Mercredi 17 novembre	Mercredi 24 novembre	Mercredi 1 ^{er} décembre	Mercredi 8 décembre	Mercredi 15 décembre
LE MONDE DES GÉANTS		LE MONDE MINIATURE		LE MONDE DE NOËL	
Plantations « Haricots Magiques » Jeux « Les géants entrent en action »	Création « Arbre de Jack et le haricot magique » Fabrication d'un mikado et de dominos géants	Projection Arthur et les Minimoy Création de masques Oompa Lumpa	Je crée ma tablette de chocolat miniature et son packaging Création de voitures insectes	Enquête policière : Les lutins du Père Noël ont disparus (1 ^{ère} partie)	Création « Suspension pour ton sapin » Création Décopatch de Noël
Séance photos Trompe l'oeil 	Cherche et trouve chez les géants	Réalisation clip-vidéo des Oompa Lumpa	Fabrication du calendrier de l'aveut : station de ski miniature Course de voitures insectes	Enquête policière : Les lutins du Père Noël ont disparus (2 ^{ème} partie)	Création Carte de vœux de Noël en handpainting Peinture aux glaçons

GRUPE DES GRANDS (6-10 ANS)

Mercredi 10 novembre	Mercredi 17 novembre	Mercredi 24 novembre	Mercredi 1 ^{er} décembre	Mercredi 8 décembre	Mercredi 15 décembre
Remporte ton billet pour le périple fantastique Découvre le stop motion	Aloha Création de colliers de fleurs Atelier photograph'iles	Fresque manga Calligraphie	Le tour du monde en 80 minutes	Crêpe party & Chantons Céline Hockey	Aurores boréales Chantons Noël
Décorons notre bateau Badminton	Koh Lanta des îles 	Mario et Sonic aux JO	Poupées Russes Jeux en Bois	A la recherche du Caribou perdu	Visionnage du stop motion Découverte de l'expo photo Fiesta de Noël



Menu des mercredis



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 10 novembre	chou rouge local aux pommes vinaigrette	sauté de porc sauce au curcuma*	riz de camargue IGP	carré de ligueuil	compote fraîche de pommes locales
Mercredi 17 novembre	salade de pommes de terre oignon et maïs vinaigrette	normandin de veau sauce paprika	carottes locales persillées	yaourt aromatisé	clémentines
Mercredi 24 novembre	crêpeaux champignons	poisson pané	purée de panais et pommes de terre	buchette mi-chèvre	cocktail de fruits au sirop
Mercredi 01 décembre	carottes râpées locales vinaigrette	sauté de bœuf local sauce échalote	purée de pommes de terre et panais	emmental	poire
Mercredi 08 décembre	lentilles bio vinaigrette	rôti de bœuf local froid sauce barbecue	chou fleur persillé	suisse nature sucré local	poire
Mercredi 15 décembre	maïs vinaigrette	steack haché de bœuf local et ketchup	haricots beurre persillés	fromage fondu	crème dessert pralinée



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIOLOGIQUE

Menu de la cantine

Du 15 au 19 novembre

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux	Semoule bio et légumes couscous	Coulommiers	Kiwi bio
MARDI	Céleri local façon sauce rémoulade	Farfalles aux lentilles bio et aux épices	Plat complet	Fromage blanc nature local ET sucre	Orange bio
JEUDI	Potage façon cultivateur	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce stroganoff	Brocolis persillés	Vache qui rit bio	Clafoutis du chef
VENDREDI	Salade iceberg vinaigrette aux agrumes	Brandade de colin	Plat complet	Edam bio	Liégeois au chocolat

Du 22 au 26 novembre

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Sauté de bœuf local façon bourguignon	Pommes de terre vapeur	Pointe de brie	Compote de pommes
MARDI	Potage de légumes locaux	Lardons de porc* façon carbonara	Coquillettes bio	Emmental bio	Crêpe au sucre locale
JEUDI	Salade iceberg au surimi et dés d'ananas vinaigrette !	Emincé de poulet sauce shoyu !	Riz bio jaune	Crème anglaise !	Hawaï cake du chef !
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Pizza tomate mozzarella emmental bio	Plat complet	Yaourt sucré local	Clémentines

Du 29 novembre au 03 décembre

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou fleur sauce tartare	Omelette fraiche	Petits pois-carottes locales au jus	Suisse sucré local	Kiwi bio
MARDI	Céleri râpé local vinaigrette	Sauté de porc * sauce normande	Coquillettes bio	Tomme noire IGP	Flan gélifié à la vanille
JEUDI	Œuf dur mayonnaise	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce blanquette	Riz de Camargue IGP	Edam bio	Pomme locale
VENDREDI	Soupe à l'indienne	Poisson pané 100% filet	Haricots verts bio persillés	Verre de lait bio	Tarte au chocolat du chef

Menu de la cantine

Du 06 au 10 décembre

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Soupe à l'oignon locale et croûtons	Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette	Salade verte vinaigrette	Suisse local aux fruits	Flan gélifié au chocolat
MARDI	Pâté de campagne *	Emincé de dinde sauce curcuma	Duo de carottes locales et navets	Camembert bio	Donuts sucré
JEUDI	Carottes et chou blanc locaux sauce mayonnaise	Bolognaise de soja bio	Torsades bio	Emmental râpé bio	Compote fraîche pomme cannelle
VENDREDI	Haricots verts bio vinaigrette à l'échalote	Merlu sauce à l'estragon	Riz de Camargue IGP	Yaourt nature sucré local	Clémentines

Du 13 au 17 décembre

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Poisson blanc meunière	Purée de pommes de terre et brocolis	Verre de lait	Compote pomme-passion
MARDI	Potage de pois cassés	Normandin de veau au jus	Semoule bio	Fromage blanc nature local et sucre	Petits beurre
JEUDI	Mousse de foie de canard et son toast !	Emincé de filet de poulet sauce marrons et pain d'épices !	Pommes de terre potatoes !	Fromage de Noël !	Bûche de Noël !
VENDREDI	Potage de haricots verts bio	Parmentier de légumes	Plat complet	Emmental bio	Liégeois au chocolat

Idée recette

Gâteau poisson



- 200g. chocolat noir
- 100g. de farine
- 120g. de sucre
- 5 oeufs
- 150g. de beurre
- 1 s. de levure

- Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-onde.
- Dans un saladier, casser les oeufs et ajouter le sucre. Battre le tout énergiquement.
- Incorporer progressivement la farine et la levure et bien mélanger. Pour terminer, ajouter le chocolat fondu.
- Mettre dans un moule rond et cuire 30 mn à 180°C. Laisser ensuite le gâteau refroidir. Découper et décorer le gâteau comme sur l'image !

LES PIPELETTES

♥ La rubrique des CM2

réalisée par: Chloé, Charlie, Victoire, Ambre, Clémence, Anaëlle

Jeu

Mots mêlés

Araignée Squelette
Citrouille Vampire
Mortel Tombe

V	A	N	P	I	R	E	C
S	R	V	A	H	R	I	
Q	A	N	H	X	D	W	T
U	I	Z	J	A	C	X	R
E	G	L	N	Y	E	J	O
L	N	M	X	K	B	W	U
E	E	C	X	A	O	Q	I
T	O	M	B	E	U	T	L
T	Q	H	O	R	T	E	L
E	U	X	Y	W	Z	C	E

le mot mystère est

Recette

Gâteau aux yaourt avec une toile d'araignée

Pour 10 personnes:

préparation: 25 min • cuisson: • réfrigération: 12 h 30

faire fondre le beurre (1/2 pot de yaourt)
préchauffer le four à 180 °C

Dans un saladier mélanger:

1 pot de yaourt nature,

2,5 pots* de farine,

1,5 pots de sucre,

3 œufs,

beurre fondu,

levure

Puis ...

beurrer le plat et y mettre la pâte.

30 min au ^{four} à 180 °C.

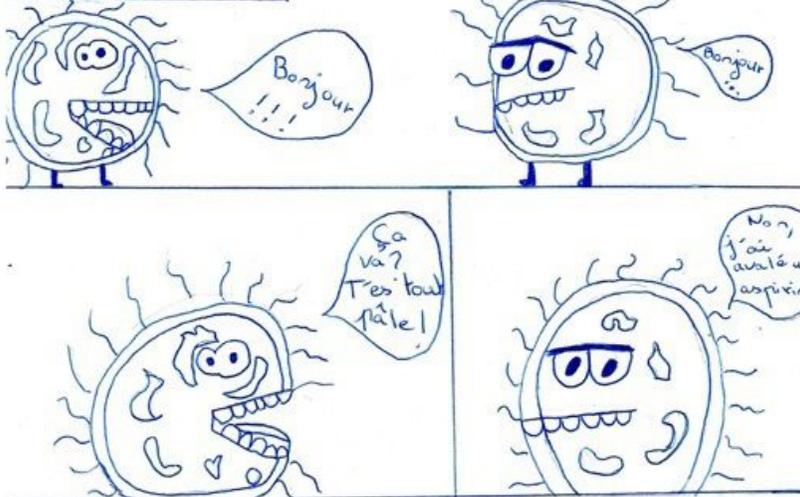
Rajouter du chocolat fondu en formant une toile



HAPPY
HALLOWEEN!!

Bande-dessinée

Deux microbes se rencontrent...



Jeu

Trouves les anomalies et les 6 citrouilles

