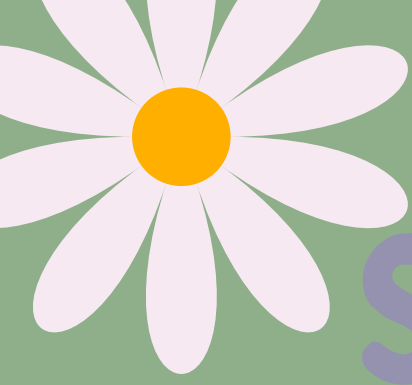




Livret d'activités
PRINTEMPS 2025





SOMMAIRE

Activités manuelles



Papillons cuillères DIY

Couronne de fleurs en papier

Abeille fleurie

Recettes de cuisine



Sandwich chenille

Crêpes vertes, jambon, oeuf et fromage

Clafoutis chocolat blanc - kiwis

Coloriages



PAPILLONS CUILLÈRES



Matériel

- Des feuilles en papier de différentes couleurs
- Des cuillères en plastique
- Des yeux mobiles
- De la colle
- Des ciseaux
- Des fils chenille
- Du ruban adhésif
- Un feutre marqueur

1. Pliez une feuille de papier en deux parties égales.
2. Découpez la feuille en forme d'ailes de papillons (dessinez au crayon deux arrondis, un plus gros que l'autre). Dépliez : le papillon est né !
3. Découpez des petites formes (cœurs, ronds, losanges, gouttes...) de différentes couleurs.
4. Collez ces formes les sur les ailes du papillon, en symétrie bien sûr !
5. Coupez un fil chenille, pliez-le en deux et repliez légèrement les extrémités pour former les antennes du papillon.
6. Mettez de la colle sur le milieu du papillon (sur la pliure) et posez la cuillère dessus.
7. Fixez les antennes au dos de la cuillère (partie creuse) à l'aide de colle et de ruban adhésif.
8. Collez les yeux mobiles sur la partie arrondie de la cuillère.
9. Collez également un bout de fil chenille sur le milieu du papillon, sur la cuillère.
10. Tracez la bouche du papillon pour lui donner vie !



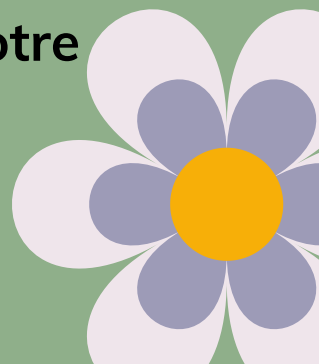
COURONNE DE FLEURS

Matériel

- un ruban
- de la colle liquide
- des paillettes (optionnel)
- une perforatrice
- une paire de ciseau
- des feuilles de couleur cartonnées



1. Découpez des fleurs et des feuilles dans le papier cartonné. Utilisez une perforatrice pour découper les fleurs et les feuilles plus facilement. (Créez et découpez des fleurs simplifiées si vous ne possédez pas de perforatrice.)
2. Créez votre composition.
3. Collez vos éléments en papier sur le ruban.
4. Laissez sécher. Vous pouvez ajouter des paillettes.
5. **Il ne reste plus qu'à couronner la tête de votre enfant !**



ABEILLE FLEURIE



Matériel

- Le coloriage abeille imprimé
- Des fleurs sauvages
- De la colle
- Des ciseaux
- Des crayons de couleur

1. Dessiner une abeille ou imprimer le coloriage abeille à la fin du livret
2. Cueillir des fleurs (avec parcimonie).
3. Retirez les tiges si besoin.
4. Mettez de la colle sur la surface voulue.
5. Appliquez les fleurs.
6. Colorier avec les crayons le reste de l'abeille si besoin
7. Laisser sécher !



SANDWICH CHENILLE

Ingrédients

- du pain de mie
- une tomate par sandwich
- un concombre
- des tranches de jambon blanc
- du fromage en tranches
- des olives noires dénoyautées
- de la roquette
- une vinaigrette.



1. Découper des disques de pain de mie; plus les disques sont nombreux, plus la chenille sera longue
2. Découper des rondelles de fromage et de jambon blanc, (deux de chaque pour chaque rondelle de pain)
3. Découper la tomate ronde en deux
4. Laver et égoutter les olives noires
5. Disposer la roquette lavée et égouttée sur l'assiette plate ;
6. Découper des rondelles de concombre pour les ajouter à la roquette
7. Disposer une moitié de tomate sur le bord de l'assiette et l'utiliser comme point d'appui pour la première rondelle de pain de mie ;
8. Former le sandwich chenille en alternant des couches de pain, de fromage et de jambon et terminer avec une dernière tranche de pain de mie
9. Découper deux petits cercles dans le fromage et les coller sur la moitié de tomate pour former les yeux de la chenille ;
10. Découper une forme de croissant dans le fromage et l'aposer pour former une bouche souriante
11. Découper deux petites tiges droites dans le concombre et les enfoncer au sommet de la tomate pour former les oreilles de la chenille !



MILKSHAKE FRAISE

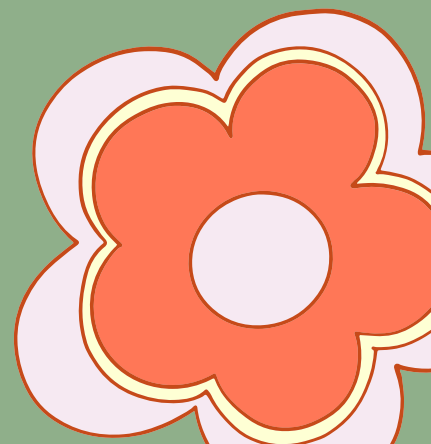


Ingrédients

Pour 4 verres de milk shake :

- 20 fraises (essayez de choisir une variété bien sucrée)
- 50 cl de lait
- 10 glaçons
- 10 g de sucre (si les fraises ne sont pas assez sucrées)
- 4 fraises pour la décoration

1. Laver les fraises et retirer les feuilles
2. Couper les fraises en deux ou en quatre selon leur taille
3. Mettre les fraises dans un bol mixer
4. Ajouter le sucre, le lait et les glaçons
5. Mixer le tout pendant 3 minutes pour obtenir un mélange épais et mousseux
6. Réservez et remplissez des verres avec ce délicieux nectar !





CLAFOUTIS CHOCOLAT BLANC- KIWIS



Ingrédients

Pour 4 verres de milk shake :

- 20 fraises (essayez de choisir une variété bien sucrée)
- 50 cl de lait
- 10 glaçons
- 10 g de sucre (si les fraises ne sont pas assez sucrées)
- 4 fraises pour la décoration

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Portez le lait à ébullition dans une casserole sur feu moyen. A l'ébullition, ajoutez le chocolat blanc coupé en morceaux et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit fondu. Retirez la casserole du feu et laissez le lait au chocolat blanc tiédir.
3. Battez les oeufs avec le sucre en poudre dans un récipient. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez bien. Incorporez ensuite le beurre fondu puis le lait au chocolat blanc, en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Versez-la dans un moule allant au four.
4. Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles. Répartissez-les joliment sur le dessus, en les enfonçant légèrement. Enfournez pendant 40 min. Vérifiez la cuisson du clafoutis à l'aide d'un couteau. Elle doit en ressortir propre et sèche à la fin de la cuisson.
5. A la sortie du four, laissez tiédir le clafoutis au chocolat blanc et aux kiwis pendant 5 min sur une grille. Démoulez-le ensuite sur un plat de service. Saupoudrez de sucre glace. **Dégustez** tiède, de préférence !









ABEILLE

