

Centre Social Du Parc



Amplepuis

Petite Enfance - Enfance - Jeunesse - Séniors - Famille

Livret de loisirs !

Accueil de
Loisirs

3-6 ans



Le Centre de Loisirs du Centre Social du Parc est fermé mais nous avons pensé à vous et nous vous avons préparé quelques activités à faire seul ou en famille.

C'est le printemps, les vacances alors amusez-vous tout en restant chez vous.



Vous pourrez si vous le souhaitez nous montrer le résultat lors de notre prochaine rencontre ou nous envoyer des photos à csampl69@wanadoo.fr.

S O M M A I R E

Le mot croisé du Printemps

Fabrication d'une marionnette

Tableau « vive le printemps »

Coloriage magique

Coloriage

Point à relier

Réalisation d'un jeu : le tiercé des escargots

Tous en cuisine avec deux recettes :

Le Fondant au chocolat

Les Pancakes

Le mot croisé du printemps

1. Rabbit (4 letters)

2. Sun (4 letters)

3. Daisy (5 letters)

4. Tulip (5 letters)

5. Caterpillar (8 letters)

6. Bellflower (7 letters)

7. Bicycle (7 letters)

8. Jacket (6 letters)

9. Snail (5 letters)

10. Dove (4 letters)

jeux, mots, mots | <http://www.lesmots.com>

Réponse :

FICHE ACTIVITE MANUELLE

1 - FABRICATION D'UNE MARIONNETTE

Pour la réaliser, il te faut :

- Une vieille chaussette (propre)
- Deux boutons pour les yeux
- Un peu de laine pour les cheveux

Et maintenant, à toi de jouer !



N'oublie pas de faire une photo ainsi tu pourras nous montrer tes réalisations.

2 - C'est le printemps, réalise un tableau avec des fleurs :



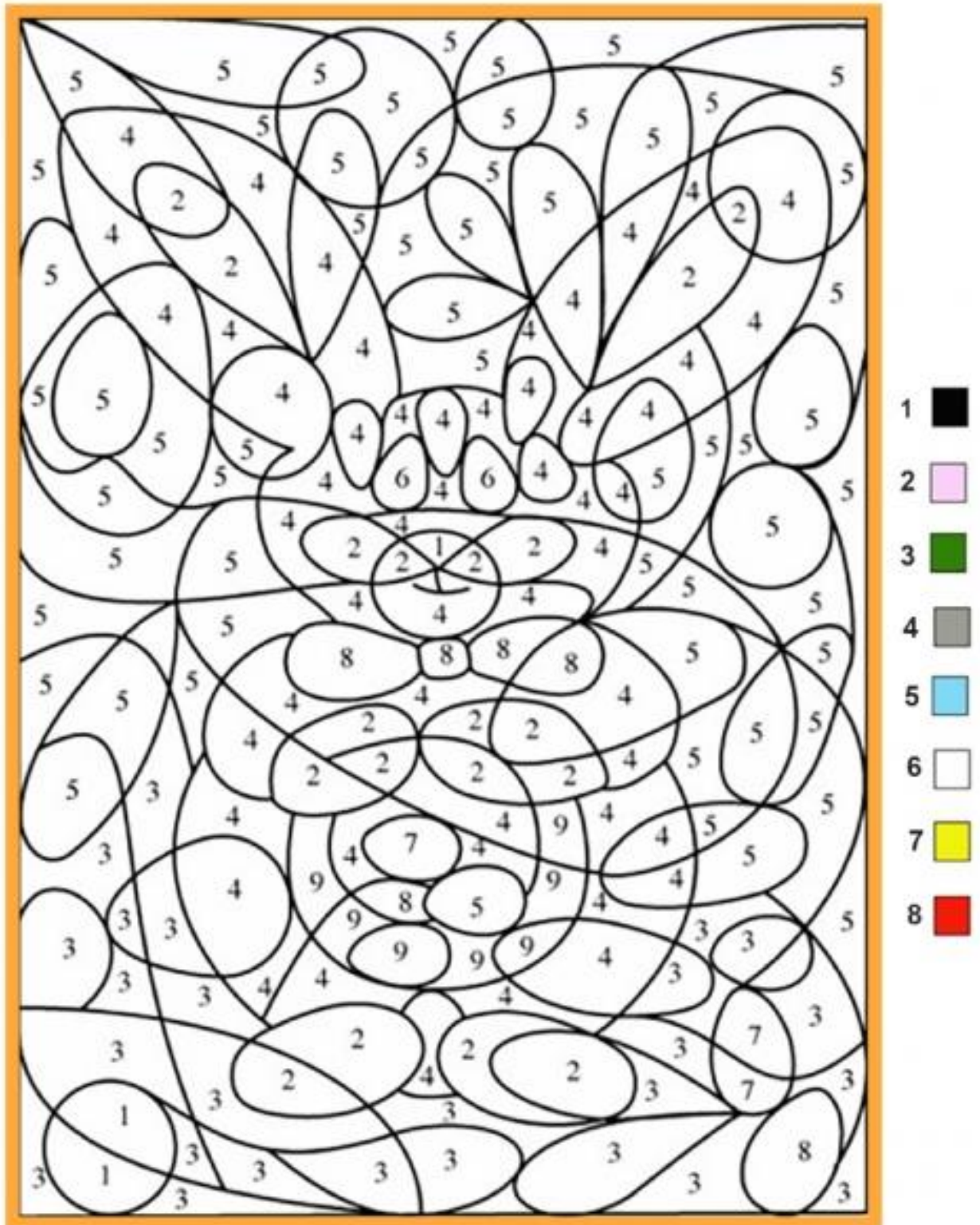
BLOGGIF

Il te faut :

- Une feuille canson de couleur ou un morceau de carton (emballage marron, boîte de chaussures...) que tu pourras peindre de la couleur qui te plaît avant de coller les fleurs que tu auras faites.
- Papier crépon pour les fleurs, tu peux mettre des perles ou un petit bouton pour faire le milieu de la fleur
- Un feutre vert pour dessiner les tiges.

Et maintenant place au coloriage :

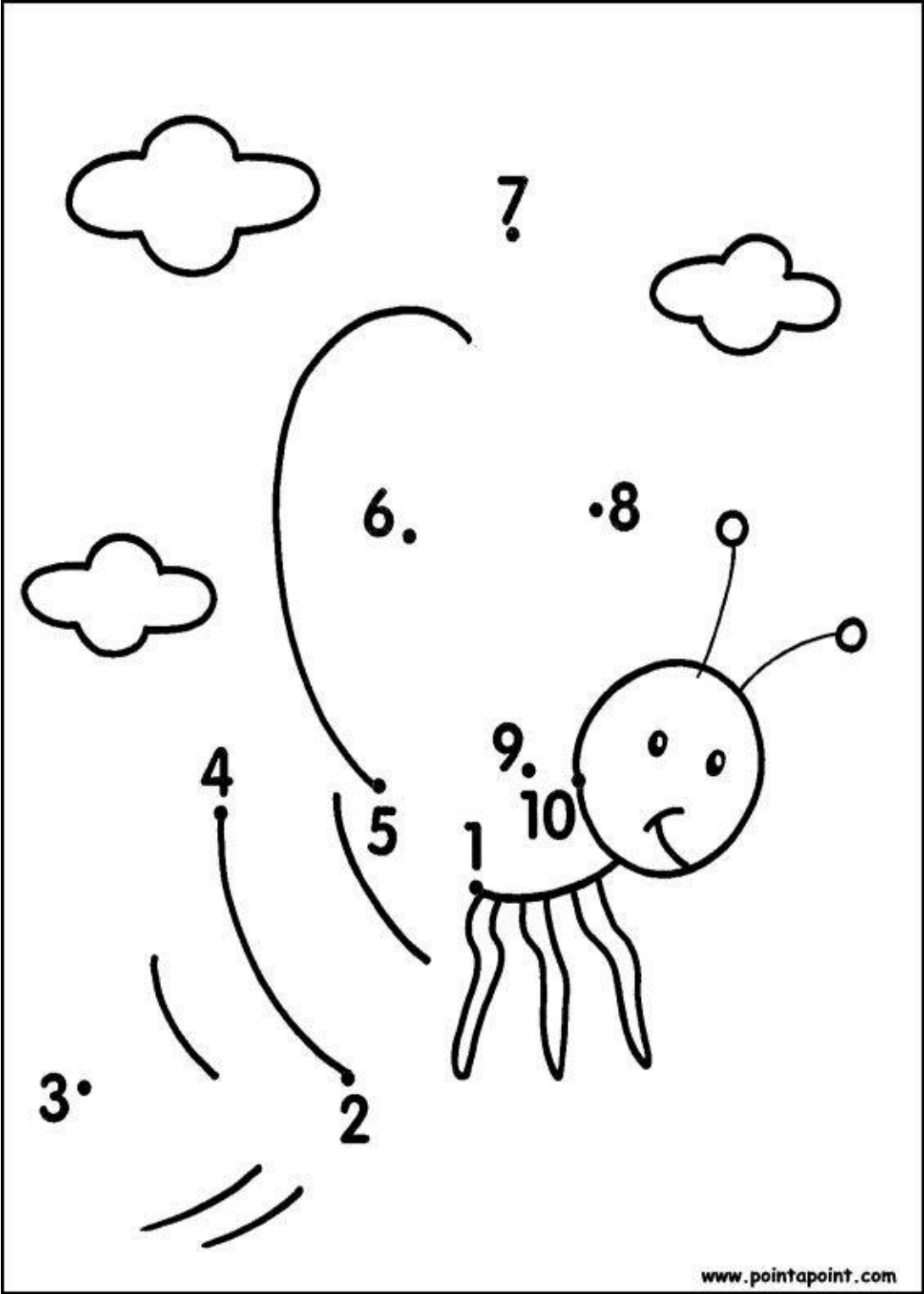
1 – coloriage magique : Colorie chaque zone numérotée en suivant le code couleur, tu vas peut-être avoir besoin de l'aide d'un adulte



au
jardin
bonhomme
en pots



Pour découvrir l'insecte qui se cache sur ce dessin relie les points de 12 à 10



Fabrication d'un jeu de société

Le jeu des formes et des couleurs

Tu disposes :

- D'une règle du jeu
- D'un plateau de jeu à coller sur une feuille cartonnée.
- De deux dés à coller sur une feuille cartonnée, à découper, à plier et à monter en mettant de la colle sur les languettes.
- 6 pions de couleurs à coller sur une feuille cartonnée, à découper et à plier en deux.
- 18 cartes à coller sur une feuille cartonnée et à découper

1 – la règle du jeu

Le plus jeune joueur commence, puis on joue dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour jouer il faut d'abord piocher une carte et faire ce qui est indiqué :

- «**lance le dé formes**» : on avance son pion jusqu'à la prochaine forme indiquée par le dé
- «**lance le dé couleurs**» : on avance son pion jusqu'à la prochaine couleur indiquée par le dé
- «**passer son tour**» : on ne joue pas !
- «**lance les deux dés**» : on lance un premier dé de son choix, on avance jusqu'à la prochaine forme ou couleur indiquée puis on lance l'autre dé et on avance également
- **YOUPI !** : ce sont des raccourcis ! Il y en a deux sur le plateau de jeu. Si un joueur tombe sur la case du dessous, il peut prendre le tunnel «youpi !» pour accéder à la case du dessus. La chance, non ?

Le premier arrivé à l'étoile a gagné !

TOUS EN CUISINE

Et si on préparait un bon goûter

1 – Le fondant au chocolat

Le choco fondant

Pour 6 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- un peu d'huile

Le truc en plus
Garde quelques miettes de chocolat et ajoute-les au mélange juste avant de faire cuire : cela fera des pépites dans ton gâteau.

- 1 Casse le chocolat en morceaux dans une casserole. Fais fondre avec le beurre, à feu très doux. Retire la casserole du feu.
- 2 Laisse refroidir. Rajoute un par un tous les autres ingrédients et mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3 Mets l'huile au fond d'un moule à tarte. Étale-la avec un papier absorbant. Verse la pâte. Mets au four à 200 °C (th. 6) 20 minutes environ.
- 4 Sors le gâteau dès que le bord est cuit, même si le milieu est encore un peu mou, et laisse refroidir. C'est plus fondant !

126

2 - Les pancakes

Les pancakes

Pour environ 25 crêpes

250 g de farine
3 œufs
1 pincée de sel
60 g de sucre
1/4 l de lait
de l'huile

1 Mélange la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Casse les œufs dedans et commence à mélanger.

2 Ajoute le lait petit à petit en mélangeant bien pour former une pâte épaisse. Laisse reposer une heure au réfrigérateur.

3 Fais chauffer un peu d'huile dans une grande poêle. Forme des petites crêpes en versant la pâte dans la poêle avec une cuillère à soupe.

4 Fais cuire à feu vif. Retourne les crêpes avec une spatule quand de petits trous apparaissent sur le dessus.

Le truc en plus
Mange les crêpes très chaudes avec du sirop d'érable, comme chez les Anglais, ou avec du miel.

124



J'espère que tu as passé un bon moment.

A bientôt au Centre Social

Pascal, Cédric, Rachel, Christine, Nathalie et les autres