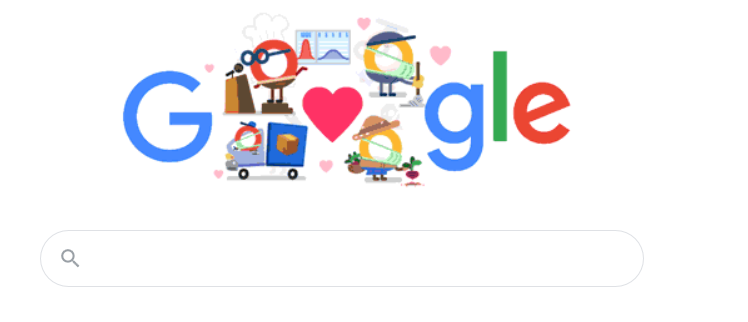
**ACTIVITES DU JEUDI 23 AVRIL 2020**

**VOUS TROUVEREZ CI-DESSOUS LES ACTIVITES PAR TRANCHE D’AGE.**

* **POUR ACCEDER AUX ACTIVITES CLIQUEZ SUR LES LIENS**

**(EXEMPLE :** <https://youtu.be/Yt0wuk_bOXI>**)**

* **SINON COPIEZ-LE ET COLLEZ-LE DANS LA BARRE URL DE VOTRE GOOGLE**



**ACTIVITES 3-6 ANS :**

* **ACTIVITE SPORTIVE : 10 JEUX SPORTIFS POUR PARENTS ET ENFANTS A LA MAISON**

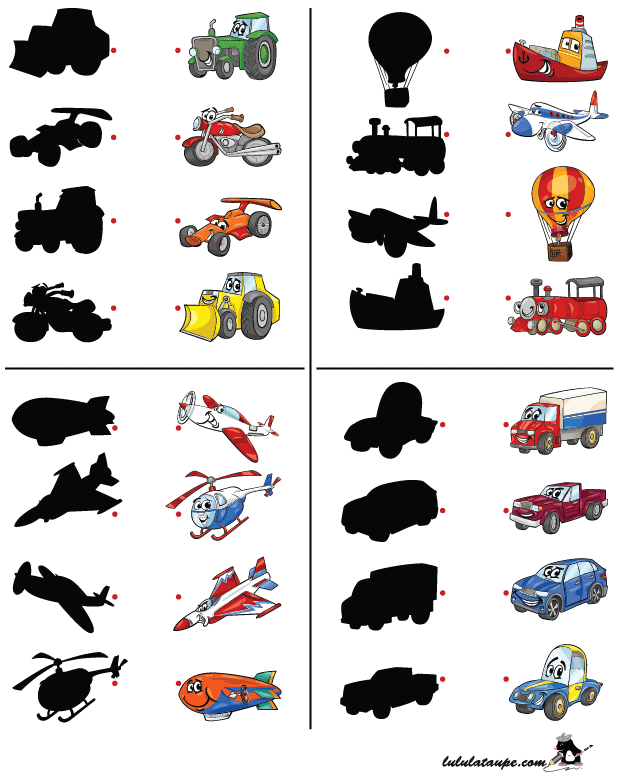
<https://www.youtube.com/watch?v=e4RNJ_0TQOI>

* **ACTIVITE MANUELLE : BRICOLAGE A FAIRE AVEC DE LA RECUP**

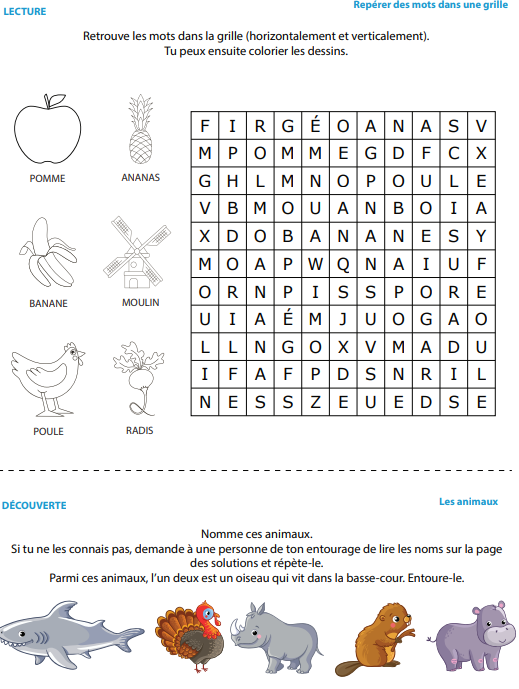
****

* **ACTIVITE PEDAGOGIQUE :**

**POUR LES 3-4 ANS**



**POUR LES 5-6 ANS :**



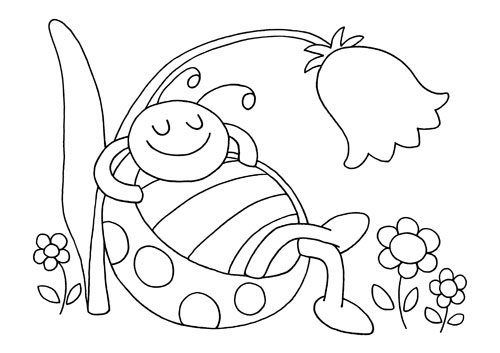
* **HISTOIRE : 3 HISTOIRES A LIRE ET A REGARDER**

<https://www.histoirespourlespetits.com/feuilleter-magazine>

* **ACTIVITE CULTURELLE :**

<https://www.france.tv/france-5/petit-malabar/petit-malabar-saison-1/824157-la-pluie-de-lumiere.html>

* **COLORIAGE :**



**ACTIVITES 7-11 ANS :**

* **ACTIVITE SPORTIVE** : YOGA

<https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=Etw7nUjqDiQ&feature=emb_logo>

* **ACTIVITE MANUELLE** : UNE SURPRISE POUR PAPA ET MAMAN

<http://www.momes.net/Bricolages/Bricolages-a-imprimer/Diplomes-a-imprimer/10-petites-choses-sur-mon-papa>

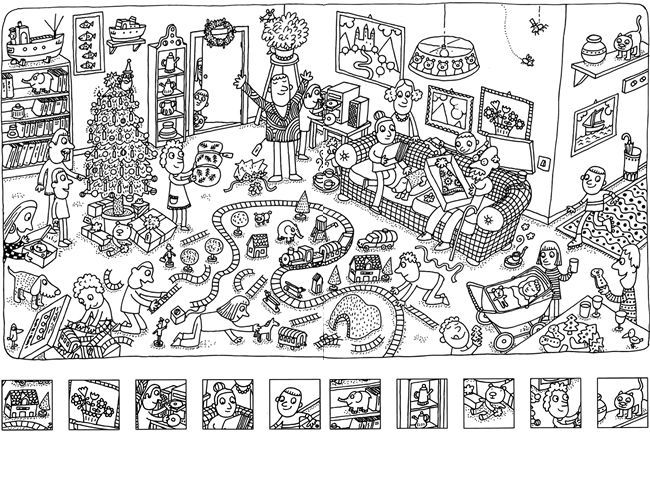
<http://www.momes.net/Bricolages/Bricolages-a-imprimer/Diplomes-a-imprimer/10-petites-choses-sur-ma-maman>

* **HISTOIRE** : La maquette du hasard

UNE HISTOIRE A ECOUTER

<https://taleming.com/les-ptites-histoires/>

* **ACTIVITE PEDAGOGIQUE** : CHERCHE ET TROUVE



* **ACTIVITE CULTURELLE** : « JOUE AVEC LES VOLCANS »

<https://www.lumni.fr/jeu/les-volcans>

* **COLORIAGE :**



**ACTIVITES PRE-ADOS ET ADOS:**

* **MA VIE D’ADO** : LA PLUS GRANDE PEUR DE MA VIE

<https://youtu.be/-SxqmvSwgYg>

* **UNE ACTIVITE SPORTIVE :**

<https://youtu.be/mqwXyeCnkMI>

* **ACTIVITE CULTURELLE : COMMENT NOTRE ŒIL VOIT LES COULEURS ?**

<https://www.lumni.fr/video/la-perception-des-couleurs-et-le-daltonisme-c-est-pas-sorcier#containerType=brand&containerSlug=c-est-pas-sorcier>

* **UNE RECETTE** :



**Tartelettes au chocolat**

**Ingrédients**

**POUR 4 PERSONNES**

* **1**Rouleau de pâte feuilletée
* **200g**Chocolat noir
* **15cl**Crème fraîche
* **40g**Beurre
* Calories = Moyen

**Étapes de préparation**

1. Râpez le chocolat, faites-le fondre avec la crème dans une casserole au bain-marie en remuant à la spatule. Arrêtez la cuisson, laissez tiédir, ajoutez le beurre en pommade.
2. Préchauffez le four th. 6/7 (200 °C). Découpez 4 fonds de tarte dans la pâte, foncez 4 moules à tartelettes beurrés, couvrez la pâte de papier sulfurisé, déposez des plombs de cuisson sur le papier. Enfournez les fonds de tartelettes 15 min.
3. Retirez les plombs et le papier. Laissez refroidir avant de garnir de ganache au chocolat. Servez à température ambiante.

* **UN JEU** :

