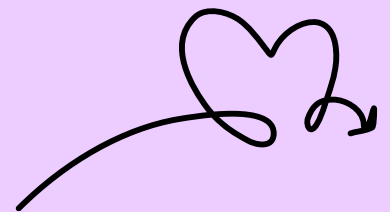
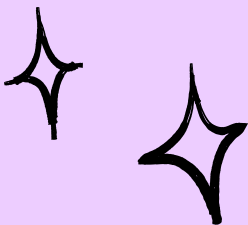


# NOTRE JOURNAL DE BORD

JANVIER - FEVRIER 2026



# Mercredi 7 janvier 2026 :

Aujourd'hui les élèves de P.S et M.S ont confectionné une couronne à l'aide d'assiette en carton, de feutres et de gommettes. Ils ont apprécié ce moment et sont toujours contents de ramener un bricolage à la maison ! Ils sont ensuite allés faire de belles photos à l'extérieur avec leur couronne et ont ainsi pu profiter de la neige.



Les grands ont de leur côté commencé une activité en équipe. Ils ont réfléchi à un projet de parcours de billes et ont commencé la confection de celui-ci. Il a fallu rassembler les idées, faire des compromis et proposer une version définitive qu'ils ont commencé à construire ce mercredi. Ce projet leur prendra au minimum deux mercredis. Ils ont hâte de pouvoir l'essayer !



L'après-midi : Bataille de boules de neige ! Les enfants ont profité de la neige et se sont bien amusés ! Ils ont également improvisé un parcours de luge avec les animatrices et ont bien ri !



# Mercredi 14 janvier 2026 :

Ce mercredi les enfants de P.S/M. S se sont amusés à confectionner un renard avec l'aide de peinture et d'une assiette en carton.



Les élèves de G.S/C.P/C.E.2 se sont rendus à la ludothèque les Dés Rangés de la boîte pour profiter des jeux et ramener ceux que nous avons empruntés avant les vacances de Décembre.



Les élèves de C.E/C.M ont, de leur côté, constitué un pingouin sous forme de mosaïque à l'aide de papier canson de différentes couleurs. Ils ont ainsi remis par-dessus leur collage une silhouette de pingouin découpée au préalable dans une feuille noire. Une fois le collage terminé ils ont représenté des flocons de neige avec un coton tige et de la peinture blanche. Ils ont aimé cette activité en différentes étapes et ont obtenu un beau rendu.



## Mercredi 21 janvier 2026 :

Aujourd'hui les enfants de P.S/M. S ont conçu leur tableau d'hiver. Chacun d'entre eux avait un tableau représentant un esquimau à côté de son igloo. Ils ont commencé par le mettre en couleur à l'aide de pastels grasses. Une fois terminé ils ont collé des boules de coton et peint des points blancs afin de symboliser la neige.



Les élèves de G.S/C. P ont participé à un atelier qu'ils affectionnent particulièrement : Le pixel Art ! Afin de décorer le centre de loisirs, les enfants ont élaboré une affiche représentant une piste de luge peuplée de pingouins qu'ils ont dessiné en amont avec un modèle de Pixel.

Pour les enfants de C.E/C.M : activité cuisine ! Nous avons reçu la visite de Michelle qui est venue se joindre aux animatrices afin de confectionner de délicieuses galettes des rois pour le goûter. Vous trouverez les recettes un peu plus bas dans le journal. Les ateliers cuisines ont toujours du succès auprès des enfants, les petits comme les plus grands !



YUM!



Chocolat



Pommes / Caramel



Poires / Chocolat



Pommes

# Mercredi 28 janvier 2026 :

Ce mercredi s'est déroulé autour du thème insectes et animaux. Les enfants de P.S/M. S ont conçu une adorable petite tortue ! Après avoir collé les pattes et la tête de la tortue, ils se sont amusés à décorer la carapace à l'aide de gommettes de différentes couleurs. Ils ont ensuite ramené leur tortue à la maison.



Les élèves de G.S/C. P ont également fabriqué une tortue, cependant la carapace a été décorée par de petits graphismes.



Les C.E/C.M ont de leur côté élaboré un bricolage autour des insectes. Ils avaient le choix entre une coccinelle et un papillon.

L'idée était de colorier l'environnement des insectes et l'insecte en lui-même.

Cela leur a permis d'appréhender l'univers des insectes car ils vont participer à l'élaboration d'un hôtel à insectes qui sera installé près du composteur au niveau du pôle enfance.



## Mercredi 4 février 2026 :

Activité cuisine pour la chandeleur ! Les élèves de P.S/M.S ont préparé une délicieuse pâte à crêpe !





Les G.S/C.P ont fait un bricolage autour du thème des J.O d'hiver. Ils ont fait un tableau en mosaïque et ont collé par-dessus une silhouette d'un sportif faisant du Snowboard !



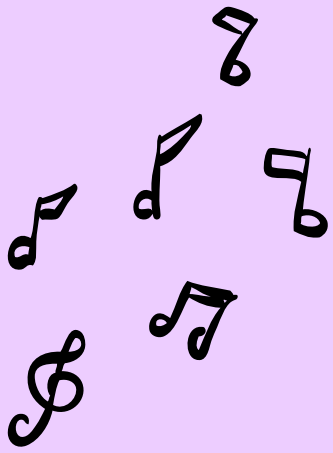
Les plus grands (C.E/C.M) ont conçu un tableau sur le même principe excepté le fond qui a été fait en peinture. Sur une feuille de papier canson blanche ils ont peint les différentes zones délimitées par un scotch de masquage. Le rendu est très coloré ! Ils ont ensuite découpé et collé leur silhouette de snowboarder.



Avant de manger nous avons mis la musique et jouer dehors.



Quelques photos du repas, où deux grandes ont servir l'entrée



L'après-midi, certaines grandes ont fait cuire les crêpes



## Mercredi 11 janvier 2026

Aujourd'hui les élèves de P.S et de M.S devaient se rendre à l'association des dérangés de la boîte. A cause de la pluie nous avons finalement reporté notre visite pour après les vacances, les enfants ont déjà hâte ! Les PS ont coloriés des insectes et les MS se sont donc lancés dans la confection de perles à repasser.





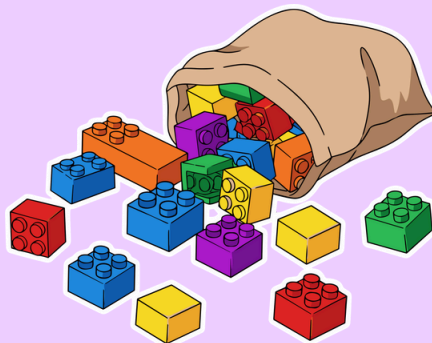
Les enfants de G.S/C.P ont réalisé une belle fresque avec des insectes et aux couleurs de printemps. Elle nous servira à décorer et égayer nos locaux.



Concernant les enfants de C.E/C.M ils ont participé à une animation sur la conception d'hôtel à insectes. Après avoir visionné un petit reportage sur la fabrication d'un hôtel à insectes avec les matériaux dont nous disposons au quotidien, ils se sont ensuite rendus à l'extérieur du centre et ils ont participé à la mise en route de l'hôtel grandeur nature. Pour finir, ils ont illustré, par petits groupe un dessin d'hôtel.



# LES CONSTRUCTIONS AU PÔLE ENFANCE



# REMERCIEMENTS :



Un grand merci aux deux familles pour ce don de jeux de société et de livres. Les enfants sont ravis 😊



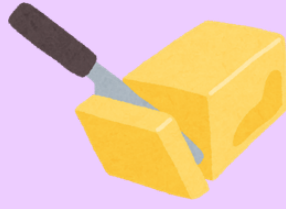
merci

# Recette galette des rois aux poires - chocolat :

## Ingredients :



60 g de chocolat



100 g de beurre



150 g de sucre



2 poires



2 pates feuilletées



3 oeufs

### ÉTAPE 1

Epluchez les poires, coupez-les en quatre, retirez le trognon et coupez chaque quart en trois tranches.

### ÉTAPE 2

Faites-les dorer à feu modéré, dans une grande poêle contenant une noix de beurre fondu.

### ÉTAPE 3

Saupoudrez-les de 1 cuillère à soupe de sucre pour qu'elles caramélisent un peu.

### ÉTAPE 4

Travaillez le beurre mou au fouet électrique avec les 150 g de sucre, puis ajoutez 2 oeufs et les amandes en poudre. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème homogène.

### ÉTAPE 5

Déroulez un premier disque de pâte, en le laissant sur son papier de cuisson.

### ÉTAPE 6

Etalez la crème dessus, en laissant les bords libres sur 2 cm.

### ÉTAPE 7

Disposez par dessus les tranches de poires et parsemez-les de chocolat grossièrement haché; glissez la fève !

### ÉTAPE 8

Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau et recouvrez avec le deuxième disque de pâte; appuyez sur les bords avec les dents d'une fourchette pour les souder.

### ÉTAPE 9

Badigeonnez avec le 3ème œuf battu et formez éventuellement des dessins, légèrement, avec la pointe d'un couteau.

### ÉTAPE 10

Faites glisser le tout sur la grille du four (préchauffé à 180°C) et faites cuire 25 à 30 min.

# Recette galette des rois aux pommes :

## Ingredients :



5 cuillères de sucre



1 oeufs



1kg de pommes



## ÉTAPE 1

2 pates feuilletées

1 cuillère a soupe de farine

Préparer la pâte feuilletée la veille, elle n'en sera que meilleure.

## ÉTAPE 2

Quelques heures à l'avance préparer la compote (il faut qu'elle soit froide pour l'étaler sur la pâte)

## ÉTAPE 3

Eplucher les trois quarts des pommes et les couper en petits morceaux.

## ÉTAPE 4

Mettre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe de sucre, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 25 mn. Oter le couvercle et laisser réduire quelques minutes sur feu moyen pour évacuer l'excès de liquide, en mélangeant bien.

## ÉTAPE 5

Laisser refroidir.

## ÉTAPE 6

Etaler la moitié de la pâte et garnir un moule à tarte beurré et fariné.

## ÉTAPE 7

Mélanger une cuillère de sucre et une cuillère de farine et l'étaler sur le fond de pâte.

## ÉTAPE 8

Répartir la compote de pomme, mettre la fève, et disposer le restant de pommes sur la compote.

## ÉTAPE 9

Saupoudrer 2 cuillerées à soupe de sucre sur les pommes et fermer avec la seconde abaisse de pâte feuilletée.

## ÉTAPE 10

Faire une toute petite cheminée pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson.

## ÉTAPE 11

Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 15 mn

# Recette galette des rois pommes - caramel:

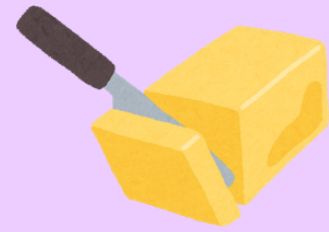
## Ingredients :



5 pommes



2 pâtes feuilletées



20 g de beurre



100 g de caramel



1 oeuf

### ÉTAPE 1

Peler les pommes, retirer les pépins et les couper en morceaux.

### ÉTAPE 2

Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les pommes.

### ÉTAPE 3

Laisser cuire pendant environ 10 minutes, ajouter le caramel puis mettre de côté. Laisser refroidir.

### ÉTAPE 4

Étaler la pâte feuilletée et la piquer à l'aide d'une fourchette.

### ÉTAPE 5

Déposer la préparation jusqu'à 3 cm du bord.

### ÉTAPE 6

Cacher la fève dans les pommes.

### ÉTAPE 7

Mouiller le bord de la pâte feuilletée avec de l'eau puis recouvrir le tout avec la deuxième pâte et souder les pâtes ensemble.

### ÉTAPE 9

Préchauffer le four à 180°C.

### ÉTAPE 10

Badigeonner le dessus de la galette avec du jaune d'œuf pour dorer le tout.

### ÉTAPE 12

Mettre au four pendant à peu près 40 minutes (cuisson à surveiller).

# Recette galette des rois aux chocolat :

## Ingredients :



50 g de sucre



2 oeufs



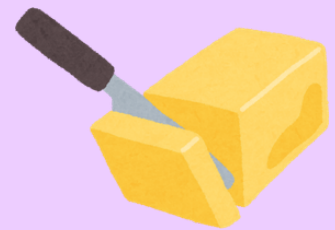
100 g de chocolat



2 pates feuilletées



50 g de crème liquide



50 g de beurre

## ÉTAPE 1

Porter les 50 g de crème à ébullition, et couper le chocolat en morceaux.

## ÉTAPE 2

Dès que la crème commence à bouillir, la verser sur le chocolat, en remuant avec une spatule en bois; la ganache doit être lisse et brillante.

## ÉTAPE 3

La réserver hors du feu, à température ambiante.

## ÉTAPE 4

Mélanger énergiquement le beurre mou et le sucre, au fouet; incorporer 1 oeuf et la poudre d'amande. Puis, incorporer la ganache et réserver à température ambiante.

## ÉTAPE 5

Détailler dans les 2 rouleaux de pâte, 1 cercle de 20 cm environ. Conserver 1 cercle au frigo.

## ÉTAPE 6

Disposer le 2ème sur une plaque allant au four (garnie d'une feuille de papier sulfurisé) et humidifier le pourtour avec un peu d'eau.

## ÉTAPE 7

Garnir cette pâte de crème d'amandes au chocolat, en laissant le pourtour humidifié libre.

## ÉTAPE 8

Parsemer des pépites de chocolat, déposer la fève et recouvrir de la seconde pâte; souder en pressant les bords.

## ÉTAPE 9

Battre 1 oeuf avec une pincée de sel.

## ÉTAPE 10

Badigeonner le dessus de la galette en évitant de faire couler sur les bords soudés et la plaque. Placer 1 h au frigo.

## ÉTAPE 11

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

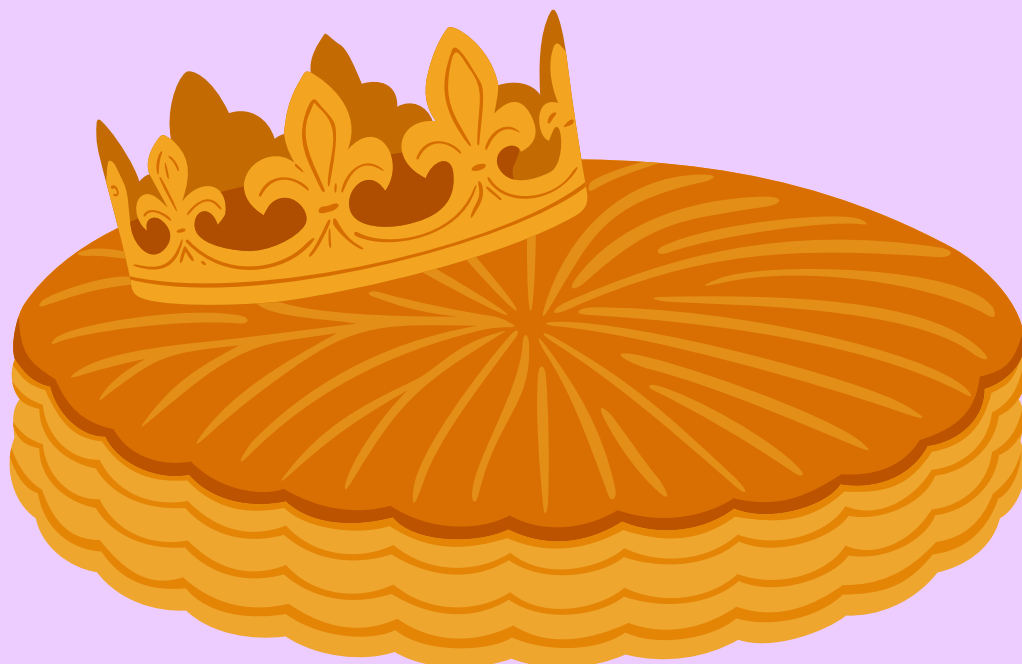
## ÉTAPE 12

Sortir la galette et la badigeonner une seconde fois, avec les mêmes précautions que précédemment.

## ÉTAPE 13

Enfourner la galette pendant 10 min à 200°C, puis 30 min à 180°C (th 6). Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.

yum!



# Recette crêpes



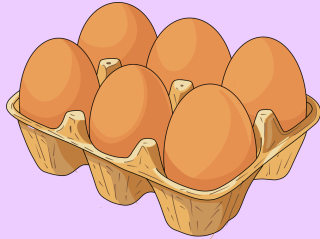
1L de lait



20g de beurre



500g de farine



5 oeufs



1 pincée de sel

## ÉTAPE 1

Versez la farine dans un saladier et mélangez avec le sel. Faites un puits au centre puis incorporez progressivement 20 cl de lait et mélangez en ramenant la farine des bords vers le milieu.

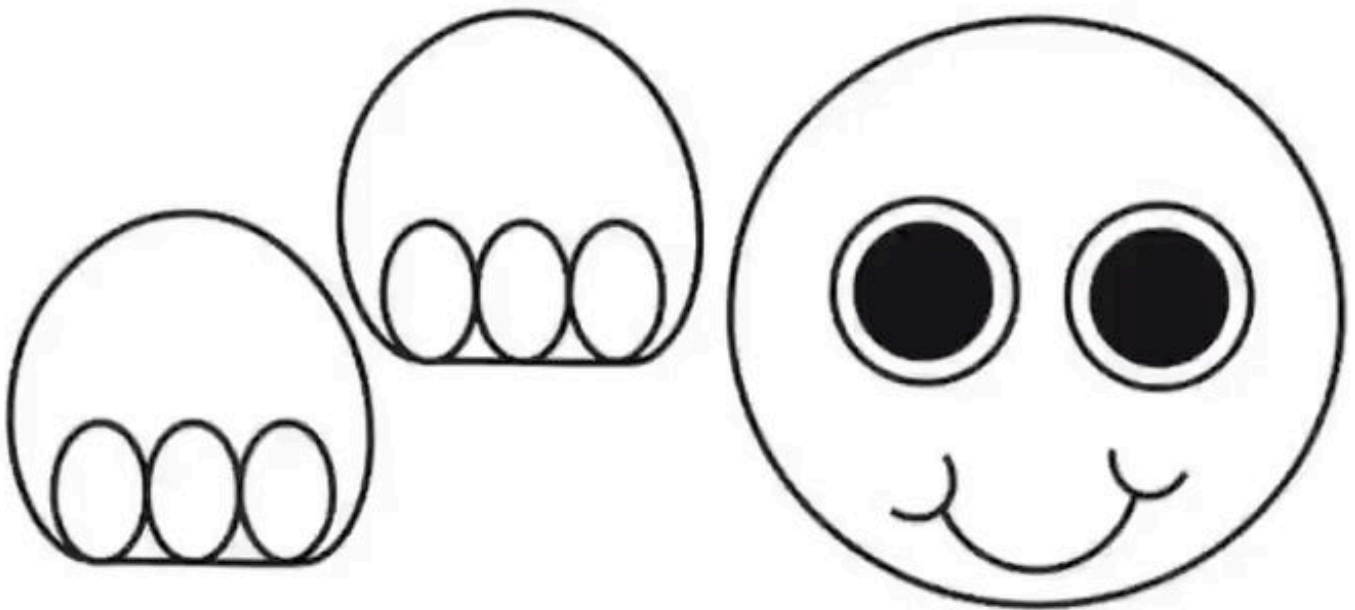
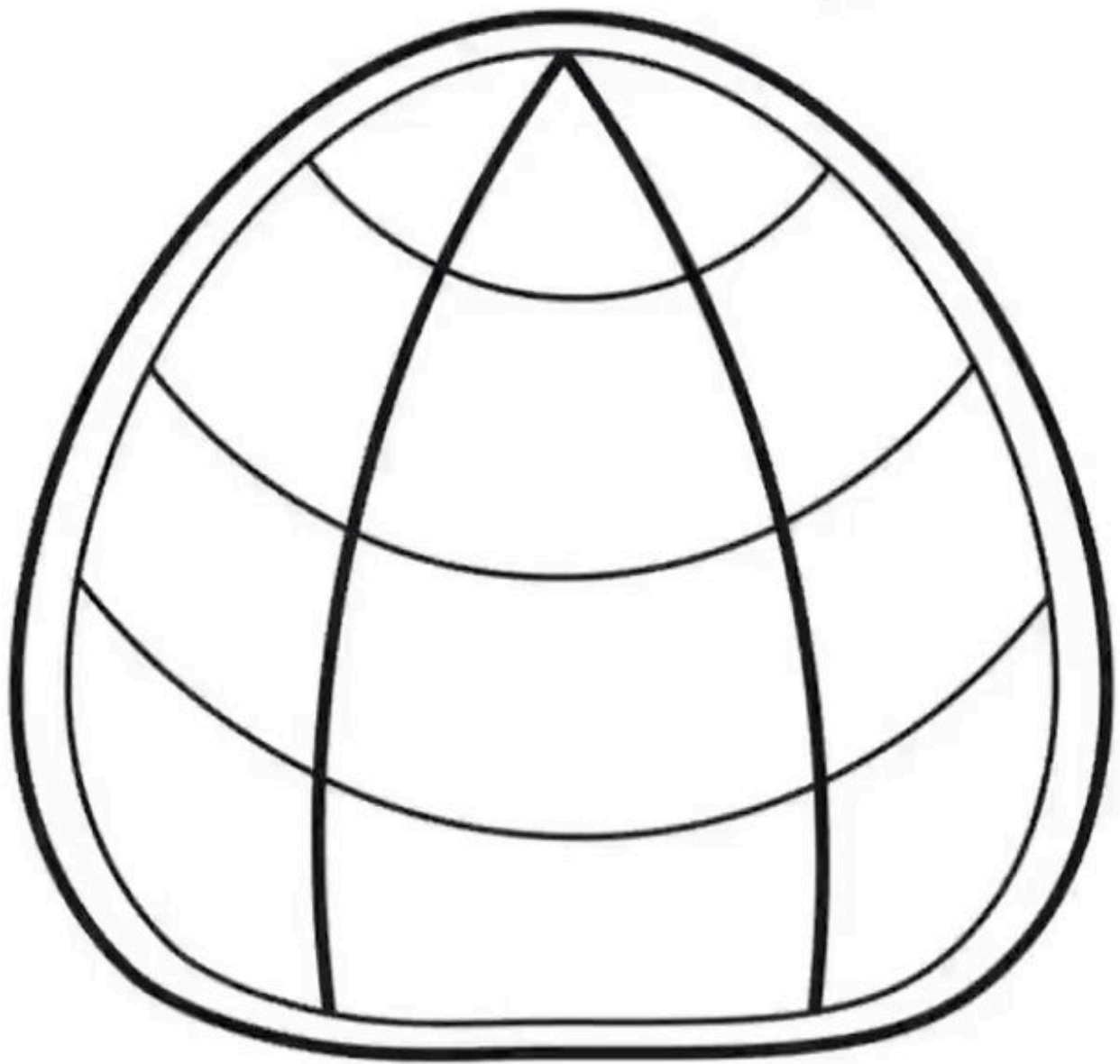
## ÉTAPE 2

Battez légèrement les œufs et incorporez-les à la pâte en fouettant énergiquement. Versez progressivement le reste de lait sans cesser de fouetter, jusqu'à obtenir une pâte fluide et homogène.

## ETAPE 3

Ajoutez le beurre fondu et fouettez à nouveau puis laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 1 h avant de faire cuire les crêpes.





# Fabriquez un hôtel à insectes avec vos enfants !

Parce que les petites bêtes se raréfient dans les jardins, rien de tel que de leur offrir un abri douillet et adapté pour leur permettre de passer le prochain hiver en toute sérénité. Les occupants pourront y pondre leurs œufs et s'installer chez vous durablement...



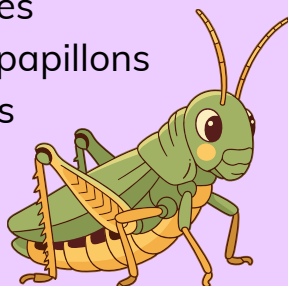
Construire un hôtel à insectes : voilà une activité à la fois utile, ludique et pédagogique à faire avec vos enfants ! Cela ne demande que peu d'équipement et de compétences...

Une caisse en bois et quelques matériaux naturels suffisent à accueillir et protéger les araignées, coccinelles, perce-oreilles et papillons !

Et, en plus d'être un précieux allié du jardin, ce gîte est un excellent moyen de sensibiliser les plus jeunes à la nature et à la biodiversité.

Pour construire un hôtel à insectes, vous pouvez avoir besoin :

- Une caisse en bois (ou de planches de bois et de clous pour fabriquer l'ossature)
- Paille → pour les chrysope
- Rondins de bois percés → pour les abeilles solitaires
- Tiges creuses, telles que des morceaux de bambou ou de ronce → pour les osmies
- Tuiles cassées → pour les araignées
- Feuilles mortes et d'écorces → pour les anthocoris
- Pommes de pin → pour les chrysope
- Tiges de bois verticales → pour les papillons
- Laine de bois → pour les coccinelles



Lorsque votre hôtel est terminé, placez-le dans un endroit calme et reculé du jardin, à 30 centimètres du sol pour le protéger de l'humidité, mais aussi dans un espace ensoleillé, à l'abri du vent et de la pluie.

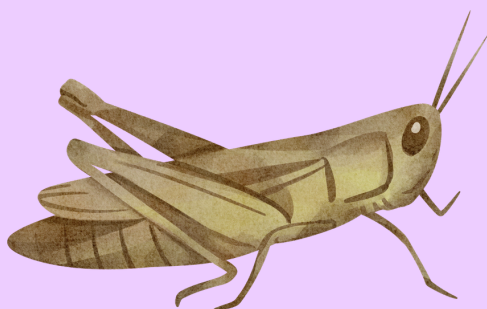
Vous pouvez le protéger avec une ardoise en guise de toit.

Pour les plus paresseux, ou ceux qui n'ont tout simplement pas le temps, un simple petit nichoir à insectes peut aussi convenir.

Dans une boîte de conserve vide, installez des morceaux de bambou ou de ronces et placez votre nichoir dans un arbre.

Il sera particulièrement apprécié par les abeilles solitaires.

Et, pour attirer les perce-oreilles, un pot en terre retourné et rempli de paille suffit !



**À vous de jouer !! 😊**



# Quiz enfant – Saint-Lumine-de-Coutais

## ? Question 1

Saint-Lumine-de-Coutais est :

- A - Une grande ville
- B - Une commune (un village)

Réponse : B



## ? Question 2

Saint-Lumine-de-Coutais se trouve en France :

- A - À la montagne
- B - À la campagne
- C - Dans le désert

Réponse : B

## ? Question 3

Les habitants de Saint-Lumine-de-Coutais s'appellent :

- A - Les Luminois
- B - Les Parisiens
- C - Les Marseillais

Réponse : A

## ? Question 4

Près de la commune, il y a un grand lac appelé :

- A - Le lac Bleu
- B - Le lac de Grand-Lieu
- C - Le lac Magique

Réponse : B



## ? Question 5

À Saint-Lumine-de-Coutais, on peut voir :

- A - Des champs et de la nature
- B - Des gratte-ciel
- C - Des pyramides

Réponse : A