



Game board with numbers 1-9 and directional arrows (up, down, left, right) on a grid of colored circles (yellow, blue, green, pink).



PIONS A DÉCOUPER - A PLIER AU MILIEU ET AU NIVEAU DES PRENOMS POUR LES FAIRE TENIR DEBOUT

Alexandra	Valérie	Leslie	Coline	Jason	Séverine	Michèle	Christian
Alexandra	Valérie	Leslie	Coline	Jason	Séverine	Michèle	Christian

SI TU N'EN A PAS, Ici un DE a découper et a coller



VILLE DE MOUY  
Espace P&M Curie  
90 bd Berceau  
60250 - MOUY  
03-44-26-30-66

Pote Enfance



COMMENT FAIRE

# des vases avec des ballons

UNE ASTUCE TRÈS SIMPLE POUR RELOOKER DES  
VERRES ORDINAIRES, LEUR DONNER DES COULEURS  
CHATOYANTES ET CETTE MATIÈRE DOUCE TYPIQUE  
DES BALLONS GONFLABLES. LE GOULOT ÉTROIT EN  
FAIT DES SOLIFLORES : LES TIGES SE TIENNENT BIEN  
DROITES ET LE BALLON DEVIENT MÉCONNAISSABLE,  
SANS SON COL ROULÉ.



## MATÉRIEL

- DES VERRES  
OU DES POTS DE YAOURT EN VERRE
- DES BALLONS GONFLABLES
- DES CISEAUX

**1** Couper l'encolure de chaque  
ballon.

**2** L'étirer afin de faire passer  
un verre ou un pot de yaourt  
à l'intérieur.

**3** Rabattre le cou du ballon à  
l'intérieur afin qu'on ne voie  
qu'un trou rond et bien net.  
C'est souvent plus joli quand le  
trou est excentré.

**4** Verser de l'eau par le trou  
et mettre une ou deux fleurs  
par vase.



## Granité ou barbotine instantanée

Mélangez 120 ml d'eau avec une cuillère à café de sel dans un sac à fermeture zip et placez-le au congélateur. Une fois le contenu transformé en glace, mettez le sac dans un récipient qui se ferme rempli d'une boisson sucrée. Fermez et agitez bien le récipient. Et vous voilà avec une boisson ultra fraîche!



## Gonfler un ballon sans souffler

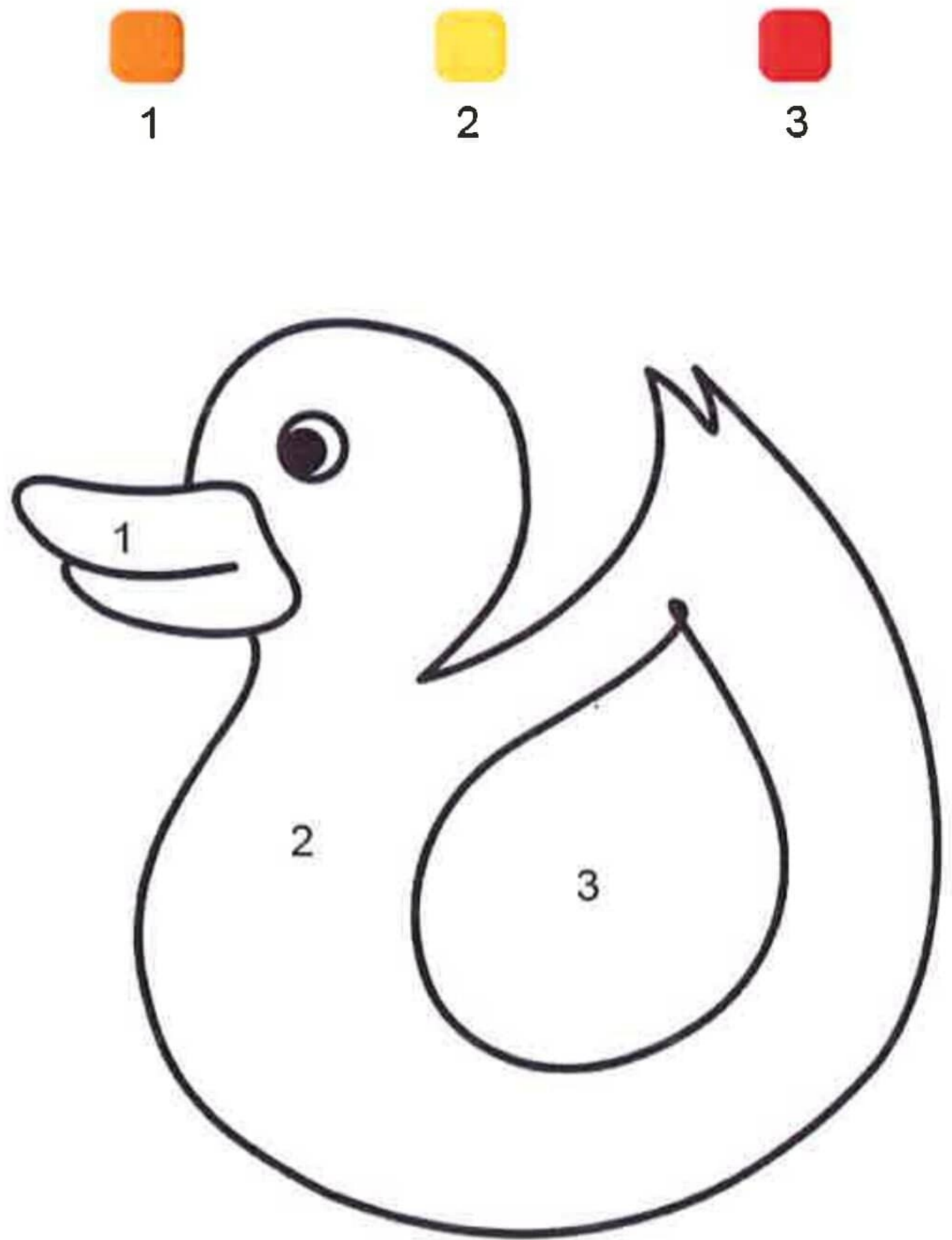
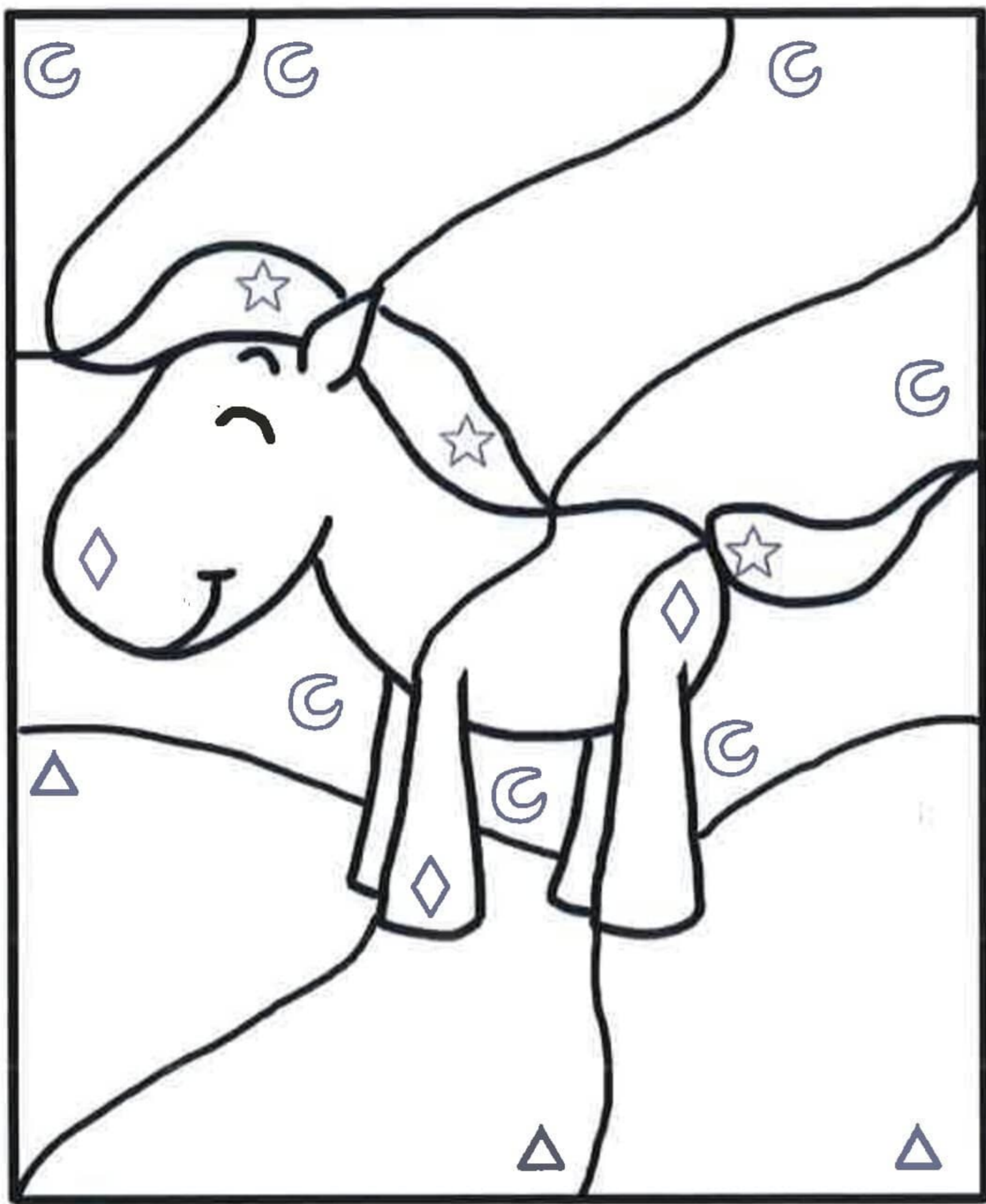
Remplissez votre ballon avec des bonbons effervescents et attachez-le au goulot d'une bouteille encore pleine de soda. Renversez le ballon pour que les bonbons tombent dans le soda et observez le résultat.



## Faire disparaître la coquille d'un œuf

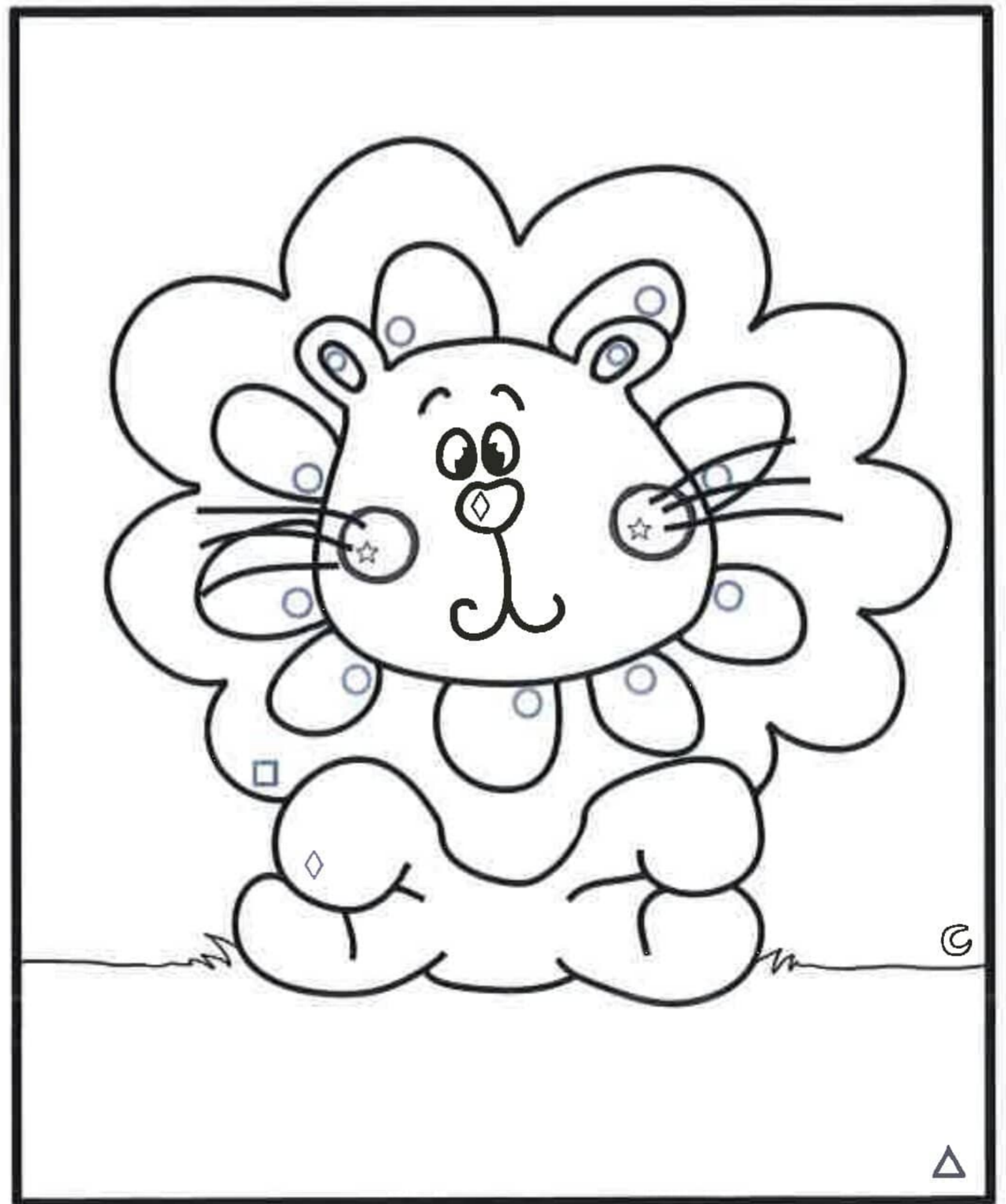
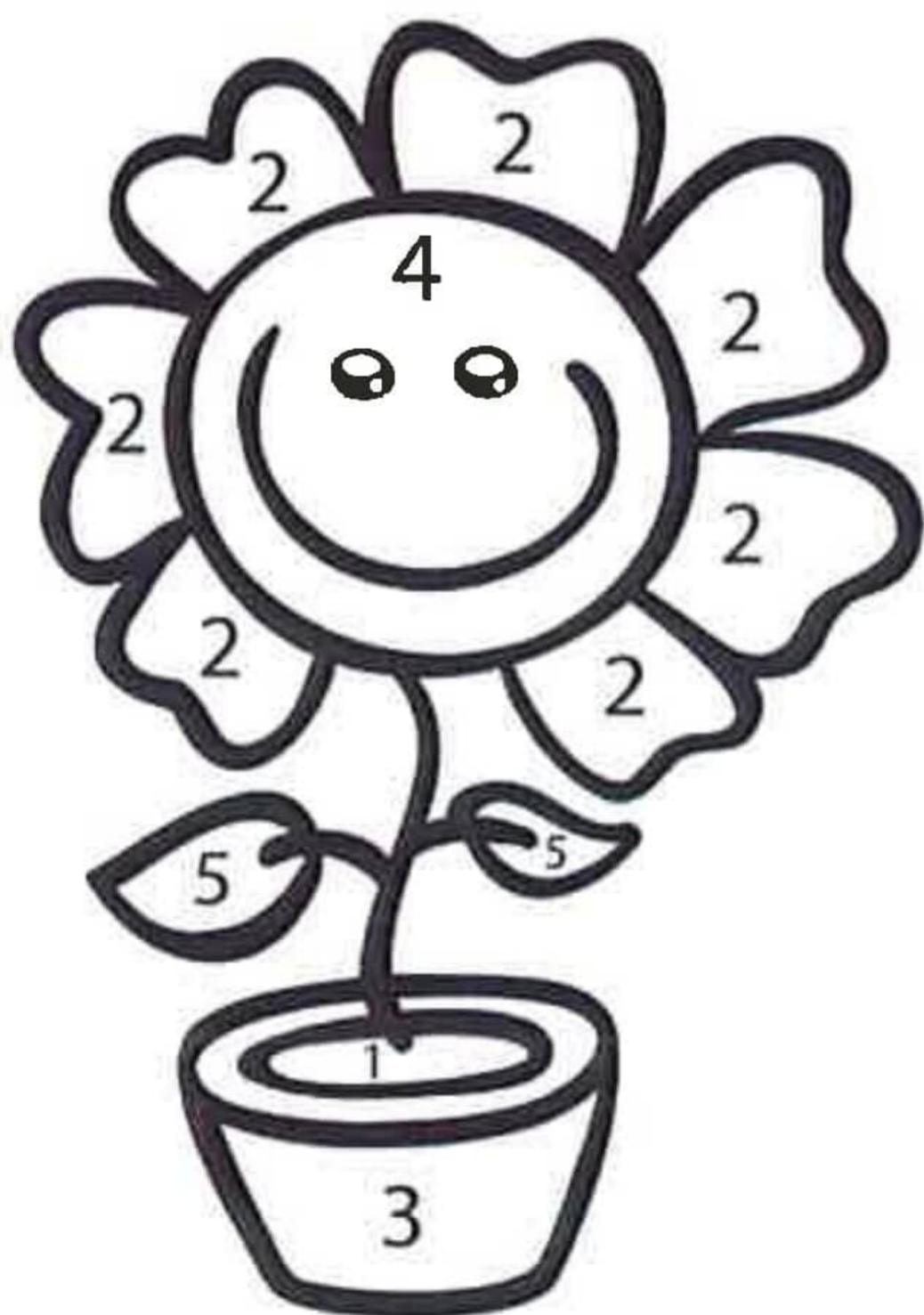
Laissez quelques jours un œuf dans un verre rempli de vinaigre. Le résultat est tout simplement surprenant.





  
 VILLE DE MOUY  
 Espace P&M Curie  
 90 bd Berceau  
 60250 - MOUY  
 03-44-26-30-66

Pole Enfance



## Pauvre Pomme



Mettre des chaussures serrées, des robes à falbalas, rester debout des heures lors des cérémonies... PFFUIT ! La princesse Pomme, ce qu'elle aime, c'est sauter dans les flaques d'eau, grimper tout en haut du chêne, faire la course avec le fils du fermier, manger des mûres sauvages et toutes sortes de choses amusantes...

Mais le roi et la reine, ses parents, ne sont pas contents car elle n'est toujours pas fiancée et ça, Princesse Pomme, ça la rend triste aussi...

Un jour, elle entend l'histoire de sa cousine, la princesse au Petit Pois (Tu la connais aussi, non ?) et Pomme décide qu'elle se trouvera un fiancé de la même façon :

D'abord, elle va chercher sa plus belle robe, celle qui reste bien au fond du placard et qu'elle ne porte jamais parce qu'avec toutes ses dentelles et ses rubans, c'est vraiment pas pratique de courir !!! Puis, elle met ses chaussures vernies, elle se coiffe du mieux qu'elle peut, en rangeant bien dans une barrette dorée les petits cheveux qui s'échappent toujours et font le désespoir de sa maman. Ça y est, elle est prête !

Elle n'est pas très à l'aise, elle se sent déguisée, comme un arbre de Noël, mais, bon, il faut ce qu'il faut. Dans la forêt, elle passe exprès dans les ronces et dans la boue, elle s'arrange pour bien déchirer la robe. Parfois, elle s'arrête et écoute le hibou et l'écureuil qui grignote, elle essaie d'avoir peur mais elle connaît si bien la forêt qu'elle reconnaît tous les bruits, et ça lui fait plaisir

d'être là en pleine nuit, entourée des animaux...

Alors, elle va plus loin, elle marche et marche longtemps, elle court et court et saute par-dessus les branches mortes...

Bientôt, elle arrive aux portes d'un château : sa robe est bien déguenillée, ses mains et son visage sont noirs de saleté, ses cheveux tout emmêlés et ses jambes écorchées. Tout est comme prévu. Les serviteurs la reçoivent à la cuisine et quand elle dit qui elle est : La Princesse Pomme, on ne la croit pas, on se moque d'elle, comme pour sa cousine.

"Si, si, je suis la princesse Pomme, je me suis perdue dans la forêt...  
Conduisez-moi auprès de la reine..."

La reine décide de tester cette prétendue Princesse, (elle aussi connaît l'histoire !) et de même que l'autre, elle installe Pomme dans une chambre magnifique, avec un lit aux cent matelas et dessous... Un petit pois ! Pomme dort mal, non à cause du petit pois, elle qui dort souvent sur des cailloux, à la belle étoile, non, c'est que le lit est trop mou, trop doux ! Le lendemain, au petit déjeuner, la reine demande :

" As-tu passé une bonne nuit ?

- Heu, non...( Pomme est toute rouge, elle n'aime pas mentir... ). Il y avait une bosse et je n'ai pas fermé l'œil ... C'était affreux !

- Ha oui, dit la reine, tu es bien délicate... Pour un petit pois glissé sous cent matelas... Pour mon fils, le prince, je veux une reine solide et courageuse, pas une chochette qui se plaint pour un oui ou pour un non. D'ailleurs, une reine ne doit jamais se plaindre... Tu es peut-être la princesse Pomme mais tu n'épouseras pas mon fils ! Adieu ! "

Pauvre Pomme qui s'est forcée à jouer la délicate ; elle qui, en fait, est pleine de santé ! ...

" Tant pis, se dit-elle, de toutes façons, il avait un gros bouton sur le nez ce prince-là !... La prochaine fois, je serai moi-même et celui que j'aimerai devra m'accepter comme je suis ! "

FIN



VILLE DE MOUY  
Espace P&M Curie  
90 bd Berceau  
60250 - MOUY  
03-44-26-30-66

Pole Enfance

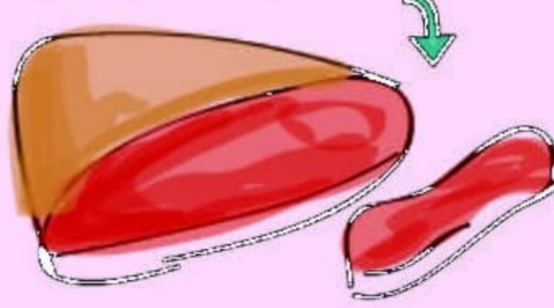


# Croissants jambon fromage

La cuisine d'Adeline

## Ingrédients

200g de jambon fumé



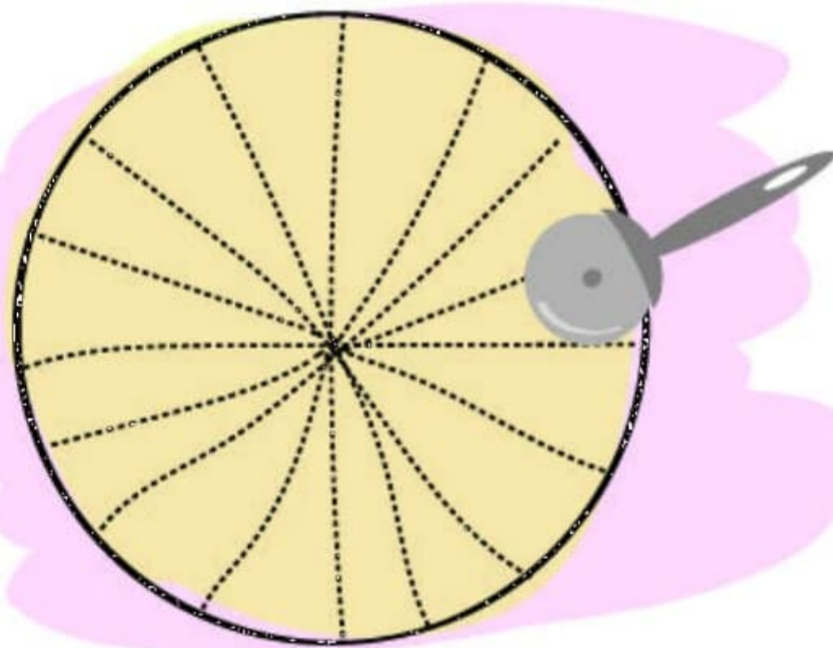
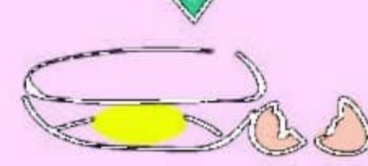
1 rouleau de pâte feuilletée



100g de fromage rapé



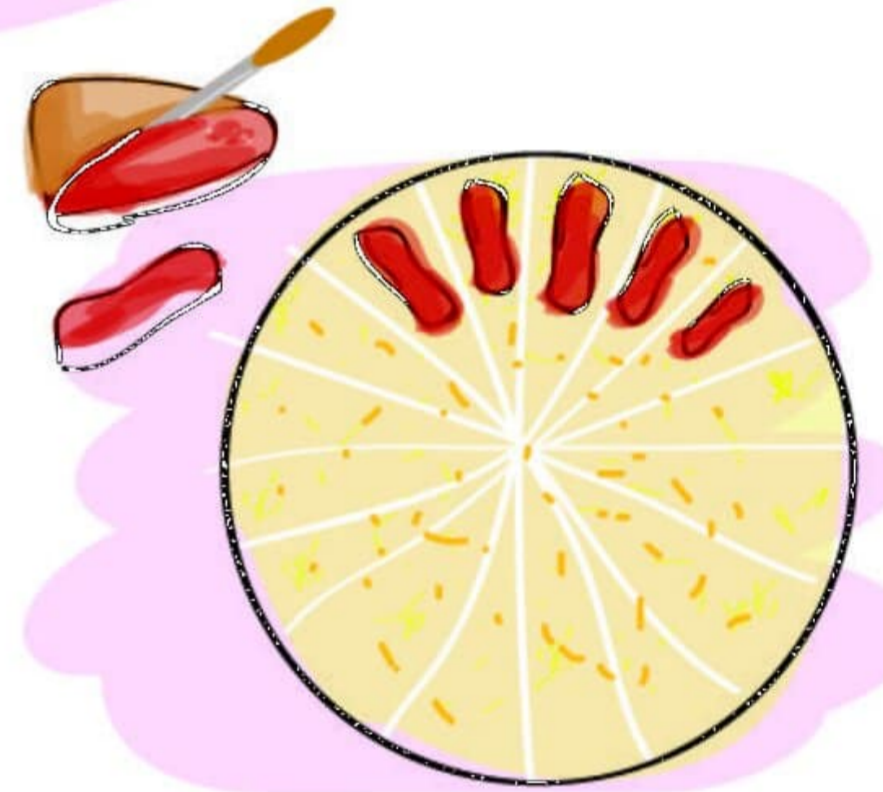
1 jaune d'oeuf



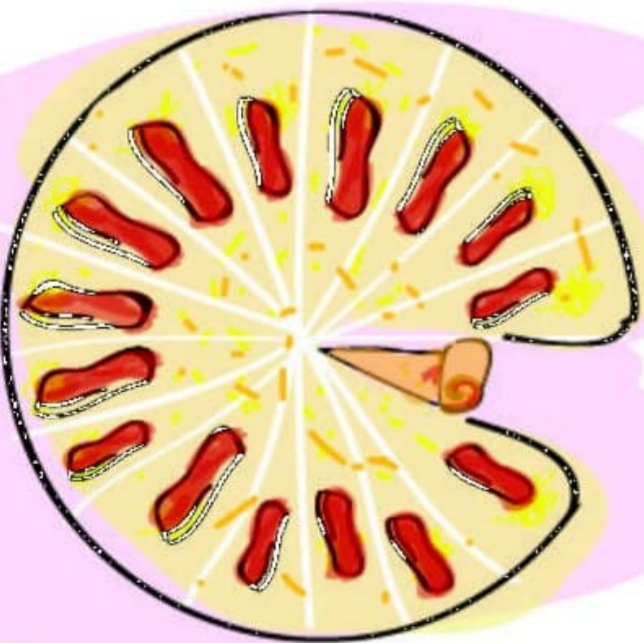
Couper la pâte en 16 triangles.



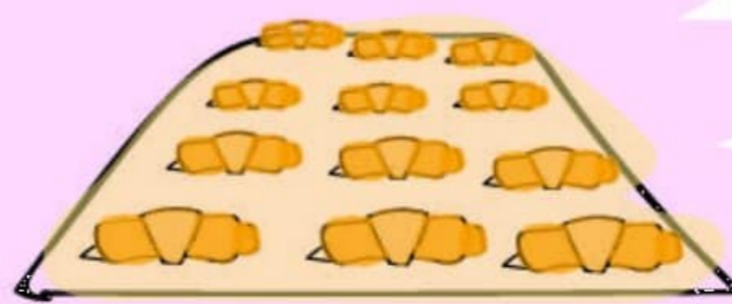
Déposer un peu de fromage sur chaque triangle.



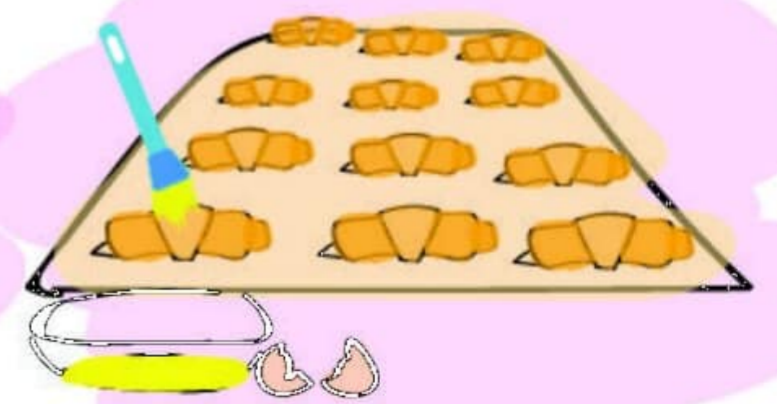
Couper le jambon en lamelles et les déposer sur les triangles.



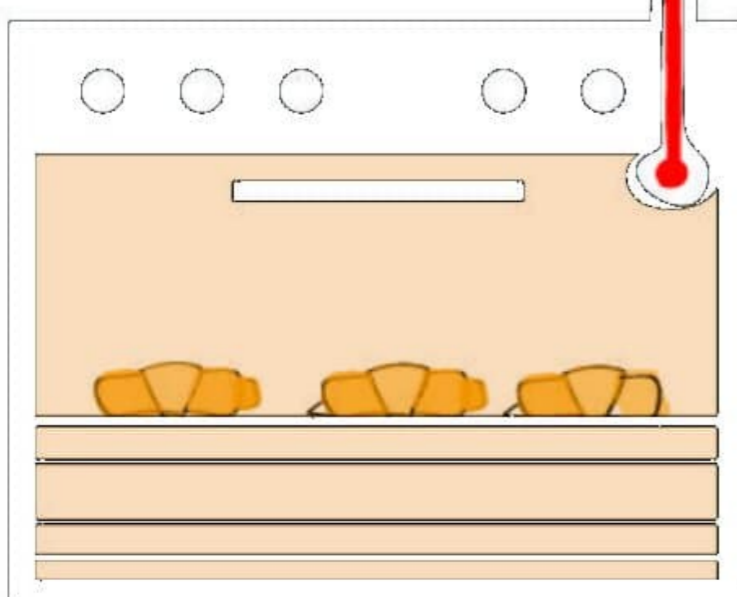
Rouler les triangles de l'extérieur vers l'intérieur du cercle.



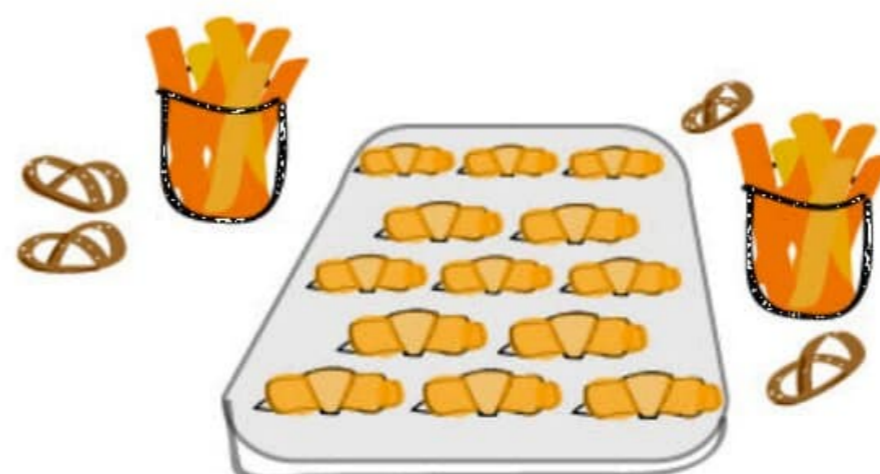
Déposer les croissants sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.



Badigeonner les croissants de jaune d'oeuf.



Enfourner 20 min à 180°C



Savourez