



Saint-Marcellin
en-Forez



Le petit journal du mercredi



RESPONSABLE P. E. J



RESPONSABLE ANIMATEURS

CAMILLE



ACCUEIL ADMINISTRATIF

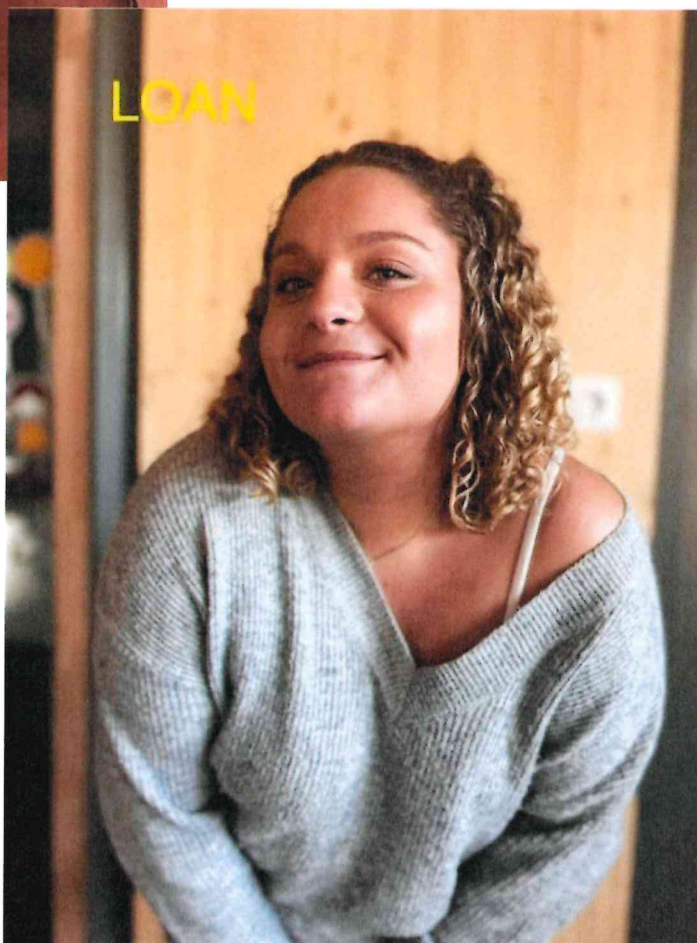


ANIMATRICES

ANGÉLIQUE



LOAN



PRISCILLIA



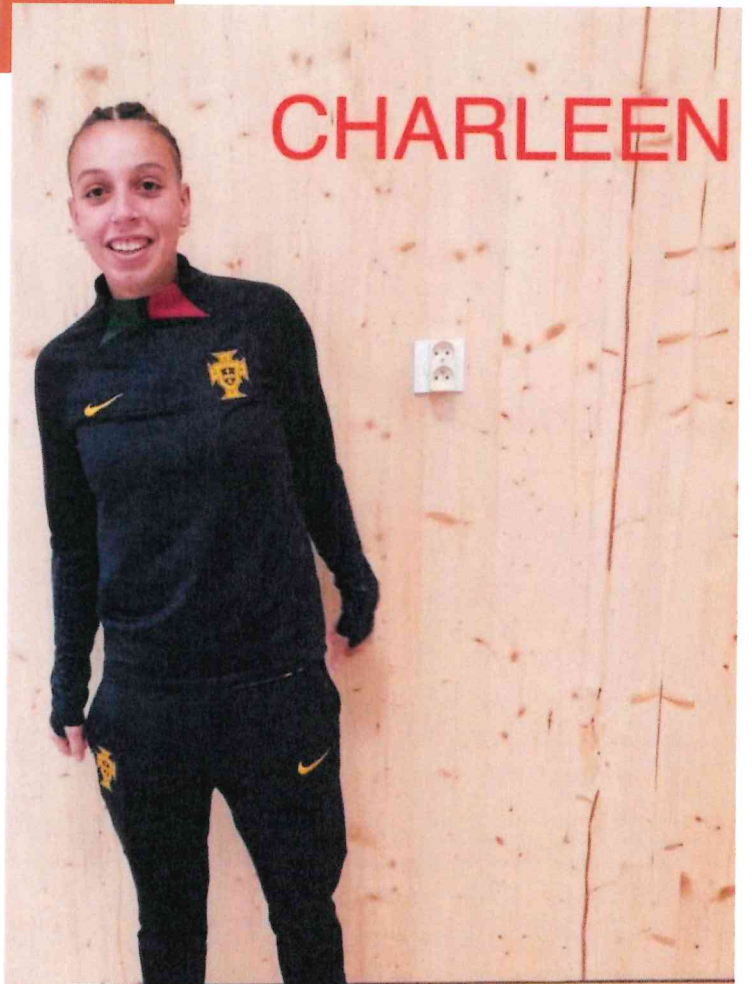
LÉA-NINA



CORINNE



CHARLEEN

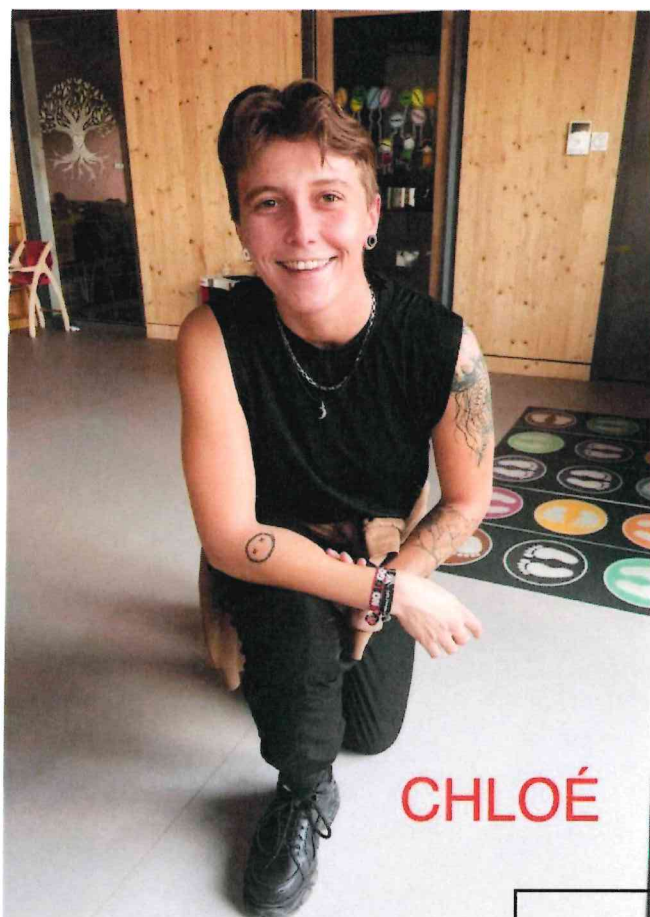


AMANDINE



Karine





Astride & Justin n'étant pas présents.
Les enfants n'ont pas pu les
photographier.

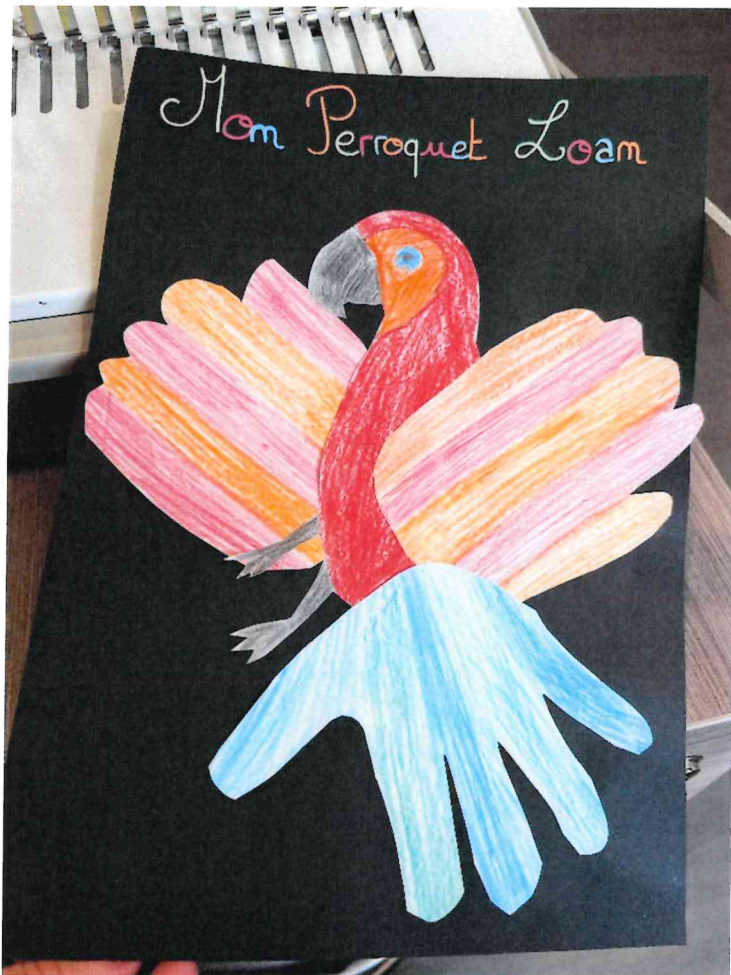
ACTIVITES

- Septembre / Octobre : On imagine !
- Novembre / Décembre : Les coutumes du Monde

LA COUR DES CONTES A LA BIBLIOTHEQUE



PERROQUET ET ELEPHANT



GLACES ITALIENNES (ITALIE)



ORIGAMI PIKACHU



PINOCCHIO EN PERLE



LANTERNES KONGMING (CHINE)



LE MAGICIEN RECYCLE



RECETTES

Muffins salés aux lardons et au fromage râpé

Ingrédients :

- 50g de fromage râpé
- 100g de beurre doux
- 1 sachet de levure
- 225g de farine
- 1 oignon
- 200g de lardons
- 125ml de lait
- 2 œufs



Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7) .
2. Graisser les moules à muffins
3. Faire cuire dans une poêle les lardons puis l'oignon émincé. Egouttez le gras et réserver.
4. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.
5. Ajouter le beurre fondu et les œufs battus.
6. Verser le lait chaud et mélanger vigoureusement.
7. Ajouter les lardons et l'oignon à la préparation .
8. Remplir les moules à muffins aux
9. Saupoudrez de fromage râpé.
10. Faites cuire 20 minutes au four à 200°C (thermostat 6-7).
11. Déguster pour l'apéritif !

CAKE SALE AU JAMBON ET OLIVES

INGREDIENTS :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de gruyère râpé
- 150 g de farine
- 100 g de dé jambon
- 150 g d'olives dénoyautées
- 4 œufs
- 10 cl de lait

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Couper les olives en rondelles

Verser les œufs dans la farine et mélanger

Ajouter le lait et l'huile puis mélanger

Ajouter le jambon, les olives et le gruyère puis mélanger

Ajouter la levure et pour ne pas changer, mélanger

Mettre le tout dans un plat à cake au préalable beurré et placer au four min



Crêpes

Ingrédients :

- 50g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 300g de farine
- 3 œufs entiers
- 60 cl de lait

Préparation :

- 1) Mettre la farine dans une terrine et former un puits
- 2) Y déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre
- 3) Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais
- 4) Parfumer de vanille liquide
- 5) Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toute les crêpes à feu doux.



GATEAU MARBRE

INGREDIENTS :

- 4 œufs
- 2 verres de farine
- 2 verres de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 yaourt nature ou un pot de crème fraîche
- De la vanille liquide
- Du chocolat pâtissier ou du cacao

Dans un saladier mélanger les œufs avec le sucre, ajouter la farine, le sucre vanillé ainsi que la levure chimique.

Ajouter soit le pot de yaourt nature, soit la crème liquide.

Faire fondre le chocolat

Mettre dans le four préchauffé à 180 °C

Laisser cuire pendant environ 30 min.



Cookies

Ingrédients :

- **1 cuillère à café** de levure chimique
- **1 cuillère à café** de sel
- **100 g** de chocolat noir ou pépites de chocolat
- **150 g** de farine
- **1 œuf**
- **85 g** de beurre tendre
- **85 g** de sucre
- Vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

Détailler le chocolat en pépites.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Dans un saladier, mettre 75 g de beurre, le sucre, l'œuf entier, la vanille et mélanger le tout avec une cuillère en bois.

Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.

Avec une feuille de papier essuie-tout, beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.

Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres ; ils grandiront à la cuisson.

Enfourner pour 10 minutes de cuisson.



SABLES

INGREDIENTS :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

PREPARATION :

Mélangez le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas.

Aplatir la pâte et avec un verre, faire des biscuits ronds.

Cuire environ 15 min à four moyen (180°C - thermostat 6). Estimer la cuisson d'après la couleur des sablés.





Nous tenons à remercier les enfants pour leur contribution et leur enthousiasme qui permettent à toute l'équipe d'animation de se renouveler et de se réinventer. Les familles pour leur confiance accordée en ce début d'année scolaire.

Un grand merci aux intervenants pour leur professionnalisme et leur écoute :

- La ferme des délices à St Cyr les Vignes
- Les bouquets de Marie à St Romain le Puy
- Le camion à St Marcellin en Forez
- Les bulles de Marina à St Marcellin en Forez

Et enfin nous remercions la municipalité dans cette aventure remplie de découverte, de rire, de partage, de joie...

Alors nous tous, enfants et animateurs, ne pouvons que vous dire un mot : MERCI !
Merci pour eux, merci pour nous, merci pour tout.

merci



TOUTE NOTRE ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN

*Joyeux
Noël et une
Bonne
Année*