

Mercredis après-midis de mars



1 jour / 1 livre

Inscriptions :

Par téléphone au 04 77 66 27 55

Lundi, mardi, mercredi et jeudi : 9h-12h / 13h-16h

ou par mail : mvaz@roannais-agglomeration.fr

ATTENTION : aucune inscription ne sera prise après le jeudi 16h pour le mercredi d'après.

Mercredi 7 mars

Au choix pour tous

*“Les Ateliers de Martine”
Pour le site de Lentigny*

Petits:

Porte-clé

Winnie l'ourson
et ses amis



Grands : Tableau Supers héros



Mercredi 14 mars

Au choix pour tous

*“Les Ateliers de Martine”
Pour le site de Renaison*

Petits: La maison
d’Hansel et Gretel



Grands : La sorcière

*Pour le
site de Lentigny*

“Visite à
la bibliothèque
de Lentigny”



Mercredi 21 mars

Au choix pour tous

*Pour le site
de Renaison*

“Visite à
la bibliothèque
de Renaison”



*“Les Ateliers de Martine”
Pour le site de Lentigny*

Petits: La maison
d’Hansel et Gretel



Grands : La sorcière

Mercredi 28 mars

Au choix pour tous

Pour le site de Renaïson

Rencontre intergénérationnelle
à l'EPHAD (sur la base du
volontariat pour les + grands)
autour des Fables de La Fontaine



Petits:
Magnets
Monsieur
Madame

Moyens et grands :

Montre à gousset
Lapin d'Alice



HANSEL ET GRETEL

Aide les deux enfants à trouver le chemin de la maison en pain d'épices !



pain d'épices rapide

Pour 6 personnes

Préparation : 10 mn | Cuisson : 5 mn

Ingrédients

250 ml de lait ½ écrémé
100 g de sucre roux
140 g de miel d'accacia
1 cc de cannelle en poudre
1 cc de gingembre en poudre
270 g de farine pour préparation
de pain de seigle (blé/seigle)
2 cc de bicarbonate de soude

Dans une grande casserole, mettre le lait, le sucre, le miel et les épices. Faire fondre sur feu doux. Laisser refroidir 5 minutes. Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate.

Verser la pâte dans un moule à cake en silicone. Enfourner dans le four à micro-ondes 5 à 6 minutes selon la puissance de votre four. Laisser refroidir puis couper en 12 tranches.