





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"

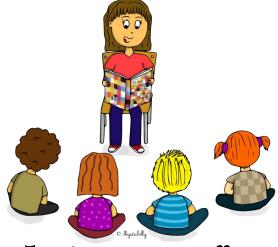


Mercredi 21 mars

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 Renaison

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



Moyens et grands:

Montre à gousset Lapin d'Alice

Petits:

Magnets Monsieur Madame



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.