

# ACCUEIL DE LOISIRS DE BREUILLET

Allée des sports -17920 BREUILLET

Heures d'ouverture : le mercredi  
(hors vacances scolaires)  
De 7h45 à 19 h 15  
Pendant les vacances scolaires :  
de 7 h 45 à 19 h 15



## PROGRAMME D'ANIMATION

Du Mercredi 4 Janvier au Mercredi 1<sup>er</sup> Février 2023

Pour tous renseignements :  
Damien BAJAUD, Directeur.  
Accueil de Loisirs : 05.46.22.82.30  
Portable : 06.73.66.18.12  
Périscolaire : 05.46.22.67.33  
Mairie : 05.46.22.72.13

Programmes et bulletins peuvent être consultés et téléchargés sur : [www.breuillet-17.fr](http://www.breuillet-17.fr)

**DATES****MATIN****APRES-MIDI**

Du

**AU CHOIX :****Atelier Culinaire :****Réalisation d'une galette des Rois  
+ Jeu des Rois**Mercredi  
4  
Janvier**• Couture avec Ruth Festal.****• Salle multisports :****• Parcours de motricité et de  
coordination.****Pompons et bonnet de couleurs  
Jeux de société.**

Au

Mercredi  
1<sup>er</sup>  
Février  
2023**• City stade :****• Jeux de ballons et jeux de  
coopération.****Cartographie en couleur.****Festival d'Origami. Cocotte en papier, ...****Atelier cuisine :  
Crêpes et gaufres.**



# La Galette des Rois

Temps

30 min

Personnes

6

Très facile



Bon marché



Atelier Pâtisseries  
à réaliser  
à la maison



Nombre de personnes

−  +

Ajout au panier

2 pâtes feuilletées >



140 g de poudre  
d'amandes >



100 g de sucre fin



2 oeufs



75 g de beurre mou

1 jaune d'oeuf



1 fève

Temps Total : 30 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

- 1 Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.
- 2 Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 oeufs et le beurre mou.
- 3 Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.
- 4 Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.
- 5 Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'oeuf.
- 6 Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !

# INFOS 2023



Pour cette nouvelle année 2023, il est impératif de nous fournir votre nouvelle Attestation CAF afin de mettre à jour votre dossier.