

ACCUEIL DE LOISIRS DE BREUILLET

Pour tous renseignements :
Damien BAJAUD, Directeur.

Accueil de Loisirs :
05.46.22.82.30

Portable : 06.73.66.18.12

Mairie : 05.46.22.72.13

Heures d'ouverture
LES MERCREDIS
hors vacances
scolaires
de 7 h 15 à 19 h 15

PROGRAMME DES MERCREDIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2022

ALLÉE DES
SPORTS
17920
BREUILLET

PROGRAMME ANIMATION

Dates

Matin

Après-midi

DU
9
NOVEMBRE

Salle Multisports :
Coordination et motricité,
Jeux de ballons,
Jeux de coopération.

Médiathèque de Breuillet.
Jeux dans les bois de Breuillet.

AU
14
DECEMBRE

Ou
Couture avec Ruth Festal.
4 enfants par groupe.

Aire de Loisirs de Breuillet.

2022

Réalisation de Calendrier de l'Avent.
(étoile, sapin, chaussettes de Noël...)

City Stade.
Course d'orientation.

« *Et toi tu veux quoi ?* »

Le 14 / 12 / 2022

Atelier cuisine : Sablés de Noël

Dessin animé +
Grand goûter de Noël.

Pour cette période, nous mettons l'accent sur le thème de Noël, qui sera abordé de différentes manières, canevas, couture, cuisine, pomme de pins, calendrier de l'aveant,...

Volontairement nous regroupons le même programme pour l'ensemble des enfants. Chaque enfant sera en capacité de réaliser les jeux, activités manuelles, avec des niveaux de difficultés adaptés à leur âge.



D'autres activités
au choix...

Et toi tu veux quoi ?

« Si tu as des idées d'activités, de
jeux,

Si tu souhaites réaliser une activité
qui ne figure pas dans le
programme,

Partage le avec les animateurs ! »

Toutes vos idées sont bonnes !!!

Vacances de Noël
Du lundi 19 décembre 2022
au vendredi 30 décembre 2022

Reprise de l'école
MARDI 3 janvier 2022

Recette Petits Sablés facile

Matériel



Emporte-pièce(s)



Film alimentaire



Four traditionnel



Grille de refroidissement

Rouleau à pâtisserie

Préparation



Préparation : **20min**



Cuisson : **10min**

- 1 Mélanger le beurre et le sucre.
Ajouter l'oeuf et mélanger.
Ajouter ensuite toute la farine d'un coup et malaxer à la main.
- 2 Réserver au frais emballé dans un film alimentaire pendant au moins 1 heure.
- 3 Etaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.
Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes.
- 4 Enfourner pendant 10 minutes (maximum pour un four à chaleur tournante) à 180°C ou Th.6 dans un four préchauffé.
- 5 Placer aussitôt les sablés sur une grille froide et patienter pour déguster tièdes et idéalement froids.
Les sablés se conservent longtemps placés au sec dans une boîte en métal hermétique.

Ingédients



24 pièces



250 g de farine



125 g de beurre



125 g de sucre



1 oeuf



1 pincée de sel ou sel fin