

Les locaux :

Les enfants sont accueillis dans les bâtiments du service animation de l'école élémentaire Léonard de Vinci (3, rue des écoles).



Les mercredis à Castelginest

Le bien-être des enfants est au cœur de nos préoccupations. La commune de Castelginest a fait, depuis longtemps, le choix de donner la priorité de son budget à sa politique éducative. Avec la semaine à 4 jours, nous proposons de nouvelles activités aux petits Castelginestois, lesquelles sont présentées dans ce document. Nous souhaitons que votre enfant s'épanouisse au sein de nos structures.

Le Maire, Grégoire CARNEIRO



Les activités seront susceptibles de pouvoir être modifiées ou annulées en fonction de l'évolution des conditions sanitaires relatives à la COVID-19

**PROGRAMME DES ACTIVITÉS
ÉLÉMENTAIRES**

Du 07 septembre au 19 octobre 2022





Activités du matin : projet	Activités de l'après-midi sans transfert	Activités libres pour tous mais obligatoires pour les enfants bénéficiant du transfert
<p>Durant cette période les enfants vont pouvoir découvrir les différents projets proposés ...</p>		
<p>Culture et Créativité Peindre à la manière de... Couture Voyage autour du monde Initiation manga</p> 	<p>Mercredi 07 septembre Jeux de la balle mystère Jeu de la tourelle Aquabulle</p> <p>Mercredi 14 septembre Création bouquet de fleurs Jeux de relais Jeux des couleurs</p> <p>Mercredi 21 septembre Tir à l'arc Jeux musicaux Jeux théâtraux</p>	
<p>Sports Jeux sportifs Danse</p> 	<p>Mercredi 28 septembre Création d'oiseaux en papier Basket Jeux musicaux</p> <p>Mercredi 05 octobre Création d'avions La pyramide Devine-tête</p> <p>Mercredi 12 octobre Jeux musicaux et Blind test Jeux de rôle Foot rigolo</p> <p>Mercredi 19 octobre Créations Halloween Loup-Garou</p>	<p>Activités manuelles, jeux de construction et ludothèque</p>
<p>Citoyenneté et Environnement Jeux coopératifs Projet jardinage</p> 		 

A toi de jouer ... Viens nous rejoindre

Environ 12 à 16 sablés

Sablés au cœur fondant

avec mon étiquette!

- Mélangez le beurre mou et le sucre glace. Dans un autre récipient, mélangez l'extrait de vanille et un œuf.
- Incorporez les deux préparations ensemble et y ajouter la farine, la levure et le sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Réservez au frais pendant 15 minutes.
- Étalez la pâte sur environ 2 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles de pâte afin de recouvrir les 2 carrés de chocolat.
- Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez les biscuits. Enfouissez 10 à 15 minutes à 180°C.

230 g de beurre mou, 200 g de sucre glace, 1 c. à café d'extrait de vanille, 1 œuf, 350 g de farine, 1 pincée de sel, 2 c. à café de levure, Frigo: 15 min, 2 carrés de chocolat, Thermostat: 6 (180°C), Cuisson: 10 à 15 min.

www.c-monetquette.fr

Cherche & trouve

6, 12, 9, ÉCOLE, 1, 14, 5

Énigme mathématique

$$\text{Poisson} + \text{Poisson} + \text{Poisson} = 30$$

$$\text{Poisson} + \text{Palmier} + \text{Palmier} = 20$$

$$\text{Palmier} + \text{Bâtonnet} + \text{Bâtonnet} = 9$$