

Toutes les activités proposées

Depuis 2014

Déjà 4 ans que les TAP ont été mis en place, et ça se termine... Les enfants ont pu découvrir de nombreuses activités.

Les incontournables depuis 2014 :
Tennis
Handball
Atelier créatif
Science et Nature

2014/2015

Tennis
Handball
Art plastique
Lire et faire lire
Art du croquis
Danse Africaine
Jeux sportifs
Jeux en folie
Atelier créatif
Nature et environnement
Créa-danse
Connaissance de soi
Théâtre
Atelier libre
Atelier bois

Et cette année... du nouveau avec :
Volley
Marionnettes

Les nouveautés

2015/2016
Tout en tissus
Jeux libres
Atelier culinaire
Jeux de société
Expression corporelle
Ateliers musicaux
L'anglais en s'amusant
Médiathèque
Musée de la carte postale
Land 'art
Light painting
On écrit sur...
Atelier bout d' chiffon
Jeux collectifs
Badminton
Atelier gymnique
Basket
Danse et création
Sculpture et écriture
Atelier bois
La musique
Autour du conte

A vos crayons!!

Recette choisie en souvenir des ateliers culinaires

Crumble aux pommes

Ingrédients

5 à 6 pommes - 150 g de farine de blé - 125 g de sucre en poudre - 1 citron jaune non traité
125 g de beurre doux mou - 1 noisette de beurre pour le plat

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez en deux le citron jaune non traité et pressez-le afin d'en récupérer le jus. Retirez-y les pépins si besoin. Épluchez et coupez les pommes en deux. Retirez les tiges, les cœurs et les pépins, puis découpez-les en quartiers. Beurrez un plat à gratin. Répartissez-y les quartiers de pommes, puis versez le jus de citron par-dessus pour éviter que les fruits ne noircissent. Réservez. Préparez la pâte à crumble en coupant le beurre en petits dés dans un saladier. Versez-y la farine de blé, la cannelle en poudre et le sucre en poudre. Malaxez le tout avec vos doigts pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte sableuse qui s'effrite. Dans le plat, saupoudrez la pâte sableuse sur les quartiers de pommes. Enfournez le crumble aux pommes dans le four préchauffé et laissez cuire pendant 30 min environ ou jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. À la sortie du four, laissez tiédir ce dessert aux pommes pendant quelques instants sur une grille. Servez le crumble tiède ou froid accompagné d'une boule de glace à la vanille ou de crème fouettée.

Pour ceux qui le désirent vous pouvez changer les fruits afin que le crumble soit à votre goût.
Bon appétit !!

Nous vous souhaitons d'excellentes vacances d'été

Les mots cachés des vacances

H	N	Z	F	L	C	H	I	E	N
W	A	B	T	O	C	S	D	H	T
N	T	O	H	S	Q	E	T	I	R
H	E	I	G	A	W	C	S	W	A
E	G	S	D	R	K	N	A	T	N
T	A	S	K	A	I	A	B	R	S
L	L	O	V	P	D	C	L	O	A
O	P	N	I	F	E	A	E	R	T
C	M	H	U	B	M	V	C	Z	Y
P	D	E	C	A	L	G	V	U	J

PLAGE
TRANSAT
CHIEN
SABLE
GLACE
VACANCES
PARASOL
BOISSON



Je était une fois la fin des TAP...

Cette année encore les enfants de l'école du Centre et du Gourandel se sont associés pour créer ce journal.



Salut moi c'est Ethan, je suis à l'école du Gourandel et je vous présente mes amis journalistes : Melvyn, Tina, Maëlie et Coralynne.

Cette fois-ci nous avons décidé de remonter le temps et de se remémorer les différents ateliers proposés aux TAP depuis 2014.

Les TAP c'était quoi ?

C'étaient des Temps d'Activités Périscolaire. Deux fois par semaine pendant 1h30, les enfants pouvaient participer à des activités sportives, artistiques et culturelles.

Ces activités visaient à favoriser l'accès de tous les enfants à ces diverses pratiques.



Salut je m'appelle Lilou je suis à l'école du Centre et je vous présente mes amis Manon, Louann, Eva, Léa, Nathan et Romain. Ensemble nous avons écrit ce dernier journal.

Sommaire :

Page 1 Présentation
Page 2 Rétrospective en photos des années passées
Page 3 Les activités proposées depuis 2014
Page 4 Recette et Jeux