Carotte
J'aime la galette

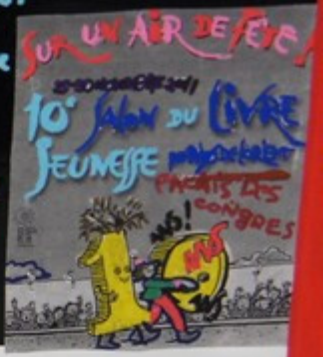
Carotte
J'aime la galette

Le château-gâteau réalisé par
les élèves de Moyenne et
Grande section et la classe
bilingue breton
de l'école maternelle
de Merville
à partir de la lecture de

LES DEVINETTES CHARADES REBUS

Nino, chef patissier, prépare un Gâteau au chocolat pour le 10ème Salon du Livre de Lorient.
Aide le à faire son gâteau en le guidant vers tous les ingrédients qu'il aura besoin jusqu'au gâteau.

Il manque un ingrédient. Lequel ?



AMÉLIRE
Amélire
Maison des Associations
Place Penvern 56600 LANESTER
Contact: Annik Clabecq 02 97 76 39 05
Jeu d'écriture
" Raymond, pêcheur d'amour et de sardines "

HOTEL
SABLE

RAYMOND

pêcheur d'amour et de sardines

Aurélia Grandin

RUE DU MONDE

BLAISE ET LE CHATEAU
D'ANNE HIVERSERE
Créé par le Centre de Loisirs de
Penn Mané
CLAUDE PONTI
BLAISE
LE CHÂTEAU
D'ANNE HIVERSERE

« C'est la Fête
cette nuit !! »
Réalisé par les enfants de la Maison Pour Tous de Kervénanec
D'après « Ma première soirée pyjama »

La petite bibliothèque des filles

Petit livre de calligraphie

Petit livre de recettes

Petit livre de créations maison

Petit livre des blagues

Petit livre de dessin

Petit livre des soirées pyjama

Petit journal intime

Petit carnet d'adresses

LAROUSSE

La petite bibliothèque des filles

LES SEPT
NAINS

Isabelle Chatellard
L'anniversaire

L'anniversaire de Clara
Merlin
UN LIVRE-JEU AVEC DES FLAPS
Sarbacane

PALAIS DES CONGRES
10e SALON DU LIVRE JEUNESSE

B..
U..
F..
F..
E..
T..

JOYEUX
ANNIVERSAIRE
LE SALON DU LIVRE
FETE

« Le Château Gâteau »
Réalisé par les enfants de la Maison Pour Tous de Kervénanec
Tiré du Livre « Blaise et le Château d'Anne Hiversène » de CLAUDE PONTI
Nos fêtes préférées

Allez on y va !!!

D'abord la farine...

puis le sucre,

les oeufs,

le beurre et la levure ...

On fait une pause
pendant que le gâteau cuit.

Ecole maternelle Joliot - Curie
Classe MS/GS Mme Pommeraud
LANESTER

10
10
ANS
Gâteau pour l'anniversaire
des 10 ans
du salon du livre de Lorient
réalisé par les 4 classes
de CF-CE1
de l'école Pablo Picasso de Lorester
PS1/PS2
Mademoiselle A.
France
QUEVEN
CE2
Prof. Rein
GUIDEL

ANNIVERSAIRE

JOYEUX
ANNIVERSAIRE
LE SALON DU LIVRE

Ecole maternelle Marie Laurencin – Gestel
Classe de MS-GS

10 ans
10 ans
Ecole R.G CADOU
LORIENT
CE1

CE2
Prat. Foën
GUIDEL

Les 10 ans
De
La Lecture
10e Salon du Livre
Jeunesse
10
ans

JOYEUX
ANNIVERSAIRE

H
I
P

Ecole Maternelle

PLL. MERVILLE
PLL

La véritable histoire de
la Galette des Rois
JULIETTE
YACIN
ENZO
THALIA

CE2
Prat - Foën

PS1/PS2
Maternelle A.
France
QUEVEN

PS2 / MS
Maternelle A. France
CE1
Ecole R.G. Cadou
LORIENT
CE1

CARAMBAR
Goût Orange
CARAMBAR

10 ans
10 ans
Ecole R.G Cadou
LORIENT
CE1

la Galette des Rois
THALIA

LOUP

JOYEU

C'est ?
ECOLE
MATERNELLE
ANATOLE
FRANCE
QUEVEN
PAULINE
LA FEE DE KELIA

LES CULOTTE
DU LOUP

ES CULOTTES
DU LOUP

Joyeux
anniversaire !
Joyeux
anniversaire !
images d'après Junji Koyose
©éditions Rue du Monde

Polynésie
Potion
Police
Suppositoire
Tempo
Repos
Entrepôt
Polaire
Tourner autour du Pot
Pot d'échappement

J
A
L
E
T
R
E
S

DEGUISONS-NOUS

PAR LES ELEVES DE PETITE SECTION DE GUIDEL

DÉGUISONS-NOUS

REMY CHARLIP

DÉGUISONS-NOUS

REMY CHARLIP

DÉGUISON

REMY CH

-NOUS
TRADUIT PAR FRANÇOISE MORVAN
ÉDITIONS MEMO
DÉGUISONS-NOUS
Écrit et illustré par les enfants de la classe de MS-GS
de la maternelle Marie Laurencin de Gestel
-NOUS
TRADUIT PAR FRANÇOISE MORVAN

Ecole de Merville
Classe de CE1 de Mme Pochat

nos recettes de fête

noël royal

Ingrédients :

2 sapins
10 guirlandes
2 étoiles
4 chapeaux
votre famille
de la musique

Temps de préparation : 2 h

Préparation :

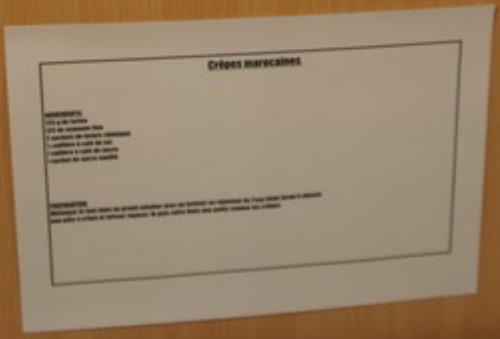
1. Posez vos deux sapins dans un coin du salon.
2. Déposez délicatement les dix guirlandes sur les sapins.
3. Posez les étoiles sur le sommet des sapins.
4. Rassemblez la famille.
5. Attendez le père-noël en écoutant de la musique.
6. Ouvrez les cadeaux avec toute la famille : quelle fête ! Joyeux noël à tous !!!

En pleine
nature

J'aime la galette
À TABLE LES JEUNES !

SPARKLE
SNOW
STAR
JOY
SHINE
YULE
NOEL
FESTIVE
CHRISTMAS

WISH
CHRISTMAS
FESTIVE
SPARKLE
SNOW
STAR
JOY
SHINE
YULE
NOEL
MERRY


Crêpes marocaines

MERRY
SPARKLE
WISH
FESTIVE
SNOW
STAR
JOY
NOEL
CHRISTMAS

SPARKLE
FESTIVE
JOY

MERRY
SPARKLE
WISH
FESTIVE
SNOW
STAR
JOY
NOEL
CHRISTMAS

SPARKLE
FESTIVE
SNOW
STAR
JOY
NOEL

Yellowst Tunnel Gagne

Nous avons proposé aux familles de l'école du Bois du Château de préparer un plat de fête. Nous les avons pris en photo avant de les déguster!

Une fois les photos développées, nous les avons découpées puis transformées.

Bon appétit bien sûr!

Les élèves de l'école du **Bois du Château**

Gâteau au yaourt et ses Roses des Sables.

INGREDIENTS DU GATEAU
2 pots de yaourts
4 oeufs
3 pots de yaourt de sucre
6 pots de yaourt de farine
1 sachet de levure chimique
1 ½ pot de yaourt l'huile
70 g de beurre.

PREPARATION DU GATEAU
Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre.
Ajoutez le yaourt, la farine, la levure puis l'huile.
Beurrez le moule et y versez la pâte.
Faire fondre le chocolat au bain-marie et en recouvrir le gâteau après cuisson.

CUISSON
Pendant 30 minutes à 180°.

INGREDIENTS DES ROSES DES SABLES
100 gr de chocolat fondu/noir
100 gr de corn-flakes non sucrés

PREPARATION
Faites fondre le chocolat au bain-marie.
Le mélanger avec les corn-flakes.
A l'aide d'une cuillère, arrondir en de petits tas afin de les déposer sur du papier sulfurisé.
Laissez refroidir.

LORIENT
L'Hôtel Gabriel
La Thalassa
Le Télégramme
Accès 2e étage
Salle Colbert
Espace Bar

Crocolou
aime cuisiner
Ophélie Texier

10
ECOLE MATERNELLE HENRI BARBUSS

AIRE
ANNIV

BAMBI
TOTEUF
MARTINE

LAOUEN DEIZ
AZ HAPY

MOTS
FLÉCHÉS
Réponses
Retrouve les images parmis les Jouets

BIBLICIRCUS

LA NUIT DE HALLOWEEN
Dans la nuit d'Halloween
L'Anniversaire de Mimi
Ratus le rigolo
Lily & Tom
Lise fête le carnaval

LES PATISSIERS
DES
COFFRES
A
JOUETS
flans
madeleines
pièces montées
tartes
muffins
tars
éclairs
choux à la crème
cookies
beignets
tondants
quatre quarts
02 97 76 11 30

LA CITE