



UN MOT POUR UN LETTRE DE L'ALPHABET – vocabulaire et coloriage pour les 0-3 ans



A for ARM – *bras*

Source image : www.teteamodeler.com



JOURNEE A LA PLAGE – reliage dès 3 ans



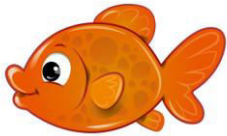
- ICE CREAM



- WATER



- RAKE/SHOVEL ou SPADE



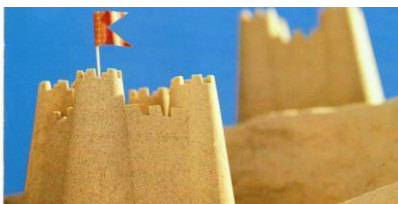
- BALLOON/BALL



- SAND CASTLE



- FISH



- BUCKET



JOURNÉE A LA PLAGE – reliage dès 3 ans

Sources images

Ballon : <https://www.objets-publicitaires-pro.com/>

Bouteille d'eau :
<https://www.aquariophilie.org/>

Glace : www.leejus.fr

Poisson : www.educol.net

Râteau et pelle : <https://www.caverne-des-jouets.com/>

Seau : <https://fr.fotolia.com/>

Château de sable :
www.sortirenbretagne.com



**« KINDNESS * BIENVEILLANCE » RELIAGE VOCABULAIRE BIENVEILLANCE – activité
pour les 8-10 ans**

- | | |
|-------------------|---------------|
| • Patience | Hug |
| • Attention | Help |
| • Don | Treat |
| • Tolérance | Sharing |
| • Aide | Kiss |
| • Bienveillance | Understanding |
| • Temps | Kindness |
| • Plaisir/douceur | Respect |
| • Respect | Listening |
| • Bisou | Care |
| • Partage | Giving |
| • Câlin | Time |
| • Pardon | Patience |
| • Écoute | Forgiveness |



Recipe/ Recette : Caribbean Pie/Tarte Caribéenne– activité dès 6 ans

INGREDIENTS



1 CUP (300g) SUGAR

1/3 CUP (80g) CORNSTARCH (Maïzena)

¼ TEASPOON SALT

1 CUP (300ml) PINEAPPLE JUICE (jus)

1/2 CUP (150ml) ORANGE JUICE

1 TABLESPOON (cuillère à soupe) LIME JUICE

4 SLIGHTLY (légèrement) BEATEN EGG YOLKS

1 TABLESPOON BUTTER

1 TEASPOON VANILLA

2 STIFFLY (en neige) BEATEN EGG WHITES

1 precooked (précuite) PASTRY SHELL (pâte à tarte)

MERINGUE INGREDIENTS

2 EGG WHITES

¼ TEASPOON LIME JUICE

½ TEASPOON VANILLA

4 TABLESPOONS SUGAR



Recipe/ Recette : Caribbean Pie/Tarte Caribéenne– activité dès 6 ans

RECIPE

1. MERINGUE

Beat 2 egg whites, 1 teaspoon lime juice, 1 teaspoon vanilla till soft peaks form (jusqu'à ce que des îlots peu consistants se forment). Add gradually 4 tablespoons sugar, beating until stiff (consistants) peaks form and all sugar is dissolved (dissout)

2. PIE

In a large bowl, blend sugar, cornstarch, salt

Add fruit juices

Boil mixture over medium heat (feu moyen) stirring constantly (en mélangeant constamment)

Cook 2 minutes

Remove from heat

Blend small amount (petite quantité) of hot mixture into eggs yolks. Return (remettre) to hot mixture

Boil mixture and cook for 1 minute, stirring constantly

Remove from heat

Add butter and vanilla

Cool till (jusqu'à) just slightly warm (tiède)

Fold in/add beaten eggs whites

Pour (verser) mixture into cool precooked pastry shell

Spread meringue over the pie

Bake 220°C for 12 to 15mn (till meringue is golden brown –marron dorée)

Cool pie

It's ready, you can enjoy ! Well done !



CARIBBEAN PIE – reliage dès 6 ans

- TO BAKE
- TO COOL
- PINEAPPLE
- EGG WHITES
- TO BEAT
- TO MIX/TO BLEND
- BUTTER
- TO BOIL
- MILK
- ORANGE
- TO COOK
- SALT
- MIXER
- CUIRE
- CUIRE AU FOUR
- ORANGE
- BOUILLIR
- BEURRE
- SEL
- BATTRE
- BLANCS D'ŒUFS
- REFROIDIR
- ANANAS
- LAIT



CARIBBEAN PIE – reliage dès 6 ans

- SUGAR

- TEASPOON

- TO REMOVE

- EGG YOLKS

- TO SPREAD

- LEMON/LIME

- TO ADD

- PIE MOULD

- JAUNES D'ŒUFS

- ETENDRE/ETALER

- CITRON

- AJOUTER

- CUILLERE A CAFE

- SUCRE

- ENLEVER

- MOULE A TARTE



CARIBBEAN PIE – reliage dès 6 ans