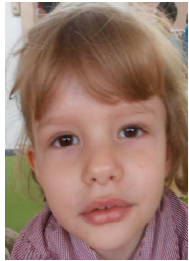


Bienvenue à nos p'tits nouveaux :



Emma



Seydina



Basma



Alassane

Les infos à ne pas manquer !!!

Bibliothèque : prochaine sortie le Mardi 8 Avril

Sortie Caserne des pompiers: Mercredi 9 Avril

Les Ch'attons fêtent Pâques: Vendredi 18 Avril

En partenariat avec :



**Communauté
de Communes
du bassin de
Pont a Mousson**



*« Qu'est ce que chat raconte? »
La gazette des Ch'attons*



N°3: Mars 2014

Le Carnaval



2014

Qui suis-je?





Le p'tit coin des cuisiniers



500g de farine
200g de beurre fondu
12g de sucre
1 sachet de levure
3 œufs
Glaçage
250g de sucre glace
Qqs cuillères d'eau
Colorant alimentaire

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à former une boule que vous laisserez reposer une heure.

Étalez la pâte. Faites un gabarit de masque et découpez la pâte. Faites cuire 8 minutes à 180°C. Cela va finir de durcir en refroidissant.

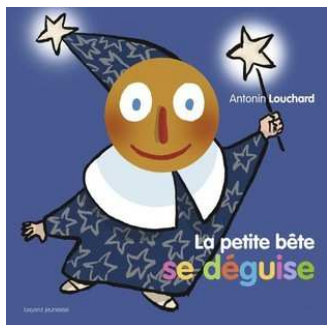
Pour le glaçage, mélangez le sucre glace avec un peu d'eau pour obtenir un glaçage épais.

Ajoutez le colorant.

Étalez sur les masques avec un couteau.



Le coin lecture



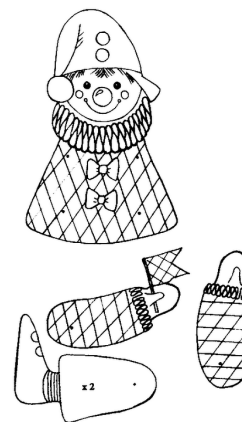
Mais où est passée la petite bête? Et qui se cache derrière cette petite fille, ce garçon, ce grand magicien, ce drôle de clown, ce scaphandrier, ce taïkonaute... « C'est la petite bête voyons ».

Ce livre est perforé au centre et laisse apparaître la dernière image.



C'est l'heure de la musique !

J'ai un gros nez rouge,
2 traits sur les yeux.
Un chapeau qui bouge,
Un air malicieux.
2 grandes savates,
Un grand pantalon.
Et quand ça me gratte,
Je saute au plafond!



Idée facile!!

Prendre le gabarit du pantin.

Décorer chacun des morceaux.

Les découper puis les assembler avec des attaches parisiennes.



Petits mots rigolos

« Hey, Jennifleur! », Corentin, 4 ans appelant Jennifer.