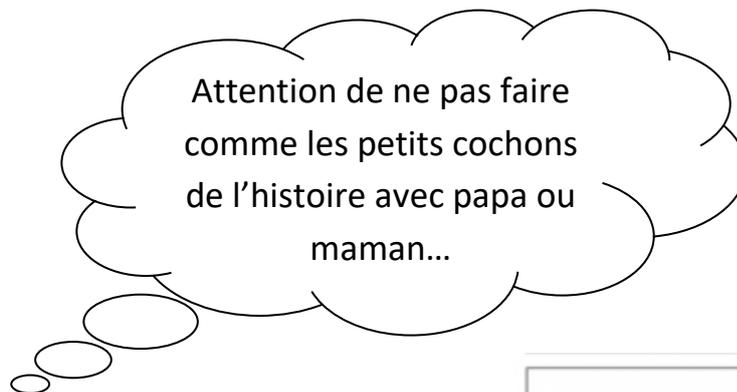
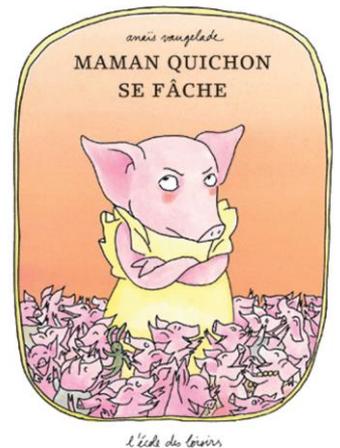


# LUNDI 18 MAI 2020

Bonjour les amis de Petite section,

- Pour aujourd'hui, j'aimerais que tu t'entraînes à réciter la comptine numérique : 1,2,3,4... je pense qu'à présent tu arrives à compter assez loin.
- Un grand dit un nombre de 1 à 5, et tu sautes à pieds joints la bonne quantité de fois. Puis le grand frappe dans ses mains entre 1 et 3 fois et tu sautes la même quantité de fois.
- Avec des lettres mobiles, montre celles que tu connais, nomme-les en disant c'est la lettre au début de ... exemple : c'est le « K » de Katia, le « F » de Françoise... (utilisez les prénoms des personnes de l'entourage de votre enfant (frères, sœurs, amis, cousins...))
- Continue à écrire ton prénom.

- Je te propose d'écouter l'histoire Maman Quichon se fâche en suivant le lien suivant (toujours le même) : <https://drive.google.com/open?id=1urpOZA0x9CUHR2Ym-HGkYZ01TWDL6qhd>



-Avec tes lettres, forme le mot MAMAN :

-Dans l'image suivante, cherche et colorie tous les cœurs blancs :



Et une petite recette pour se faire plaisir :

## Cœurs sucrés



tire-langue



12

### Tu as besoin de:

- 100 g de beurre mou



- 1 œuf



- 1 cuiller à café de sel



- 1 sachet de sucre vanillé



- 100 g de sucre



- 100 g de pépites de chocolat



- 150 g de farine



- 1 cuiller à café de levure



- un emporte-pièce en forme de cœur



### Fais comme ceci:



1

Mélange le beurre, le sucre, l'œuf et le sucre vanillé dans un bol.



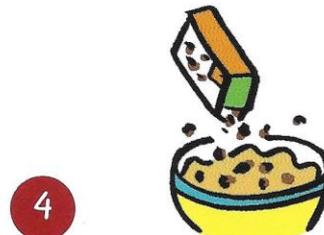
2

Ajoute la farine. Mélange.



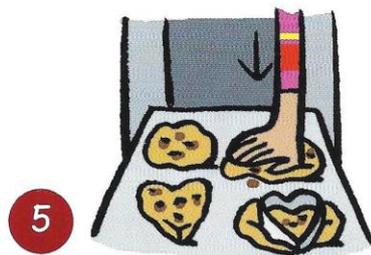
3

Ajoute la levure et le sel. Mélange.



4

Ajoute les pépites de chocolat.



5

Sur la plaque du four, fais des petits tas de pâte. Appuie avec la main pour les aplatir. Découpe-les avec l'emporte-pièce en forme de cœur.



6

Un adulte cuit les cœurs au four à 180° pendant 10 minutes. Laisse refroidir avant de déguster!

Dans les étapes de la recette, retrouve et entoure le mot de chaque ingrédient.

