

DITY POCHETTE D'ACTIVITES





CE QU'IL VOUS FAUT



+





IMPRIMANTE

FEUILLES + PAPIER CARTONNÉ

CISEAUX

COMMENT FAIRE ?



IMPRIMEZ LA CHEMISE EN PAGE 19 SUR DU PAPIER A4 CARTONNÉ PUIS L'ENSEMBLE DES FICHES D'ACTIVITÉS SUR VOS FEUILLES.



COUPEZ LA CHEMISE EN SIUVANT LS LIGNES PLEINES
ET PLIEZ EN SUIVANT LES LIGNES EN POINTILLÉES.
UNE FOIS PLIÉE, ELLE VOUS PERMETTRA DE RANGER
L'ENSEMBLE DE VOS FICHES D'ACTIVITÉS QUE VOUS AUREZ
IMPRIMÉES PUIS DÉCOUPÉES. POUR LES PLUS GRANDES FICHES,
PLIEZ-LES EN 2 EN SUIVANT LES POINTILLÉS.



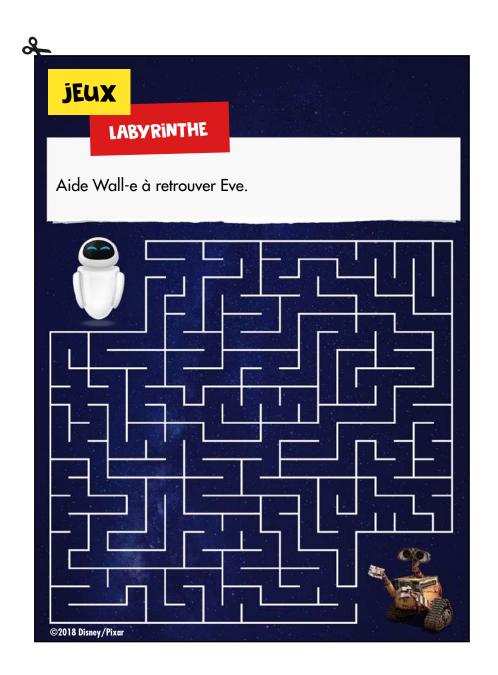


©2018 Disney/Pixar

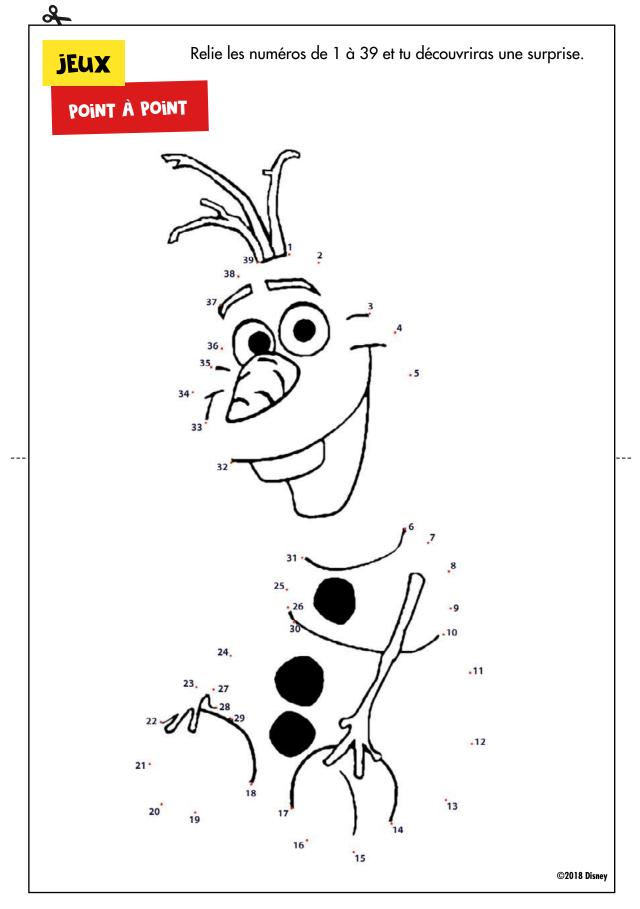














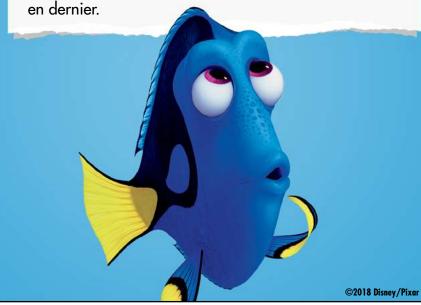


LES DÉFIS JE PARS EN VOYAGE ET J'EMPORTE

Attention à bien te souvenir de tous les mots !

Le premier joueur annonce « Je pars en voyage et j'emporte... une brosse à dents ». Le joueur suivant répète la phrase et ajoute un autre objet dans la valise : « Je pars en voyage et j'emporte une brosse à dents et un pyjama. »

Chaque joueur doit répéter l'ensemble des objets et ajouter un nouvel objet à chaque fois. Chaque joueur qui se trompe est éliminé. Le gagnant est celui qui reste

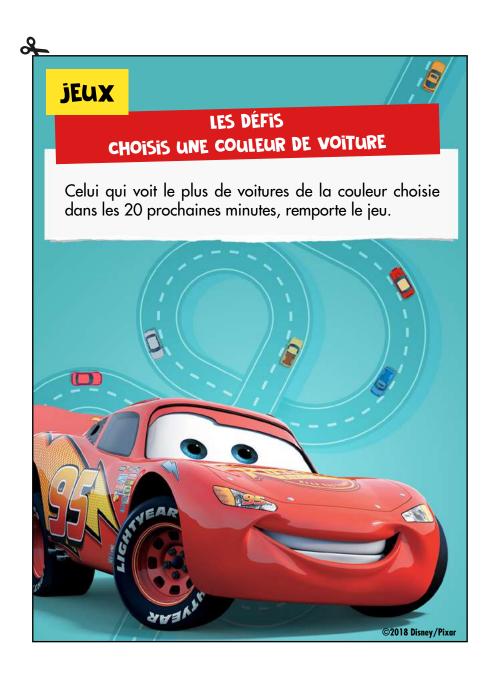


©2018 Disney/Pixar













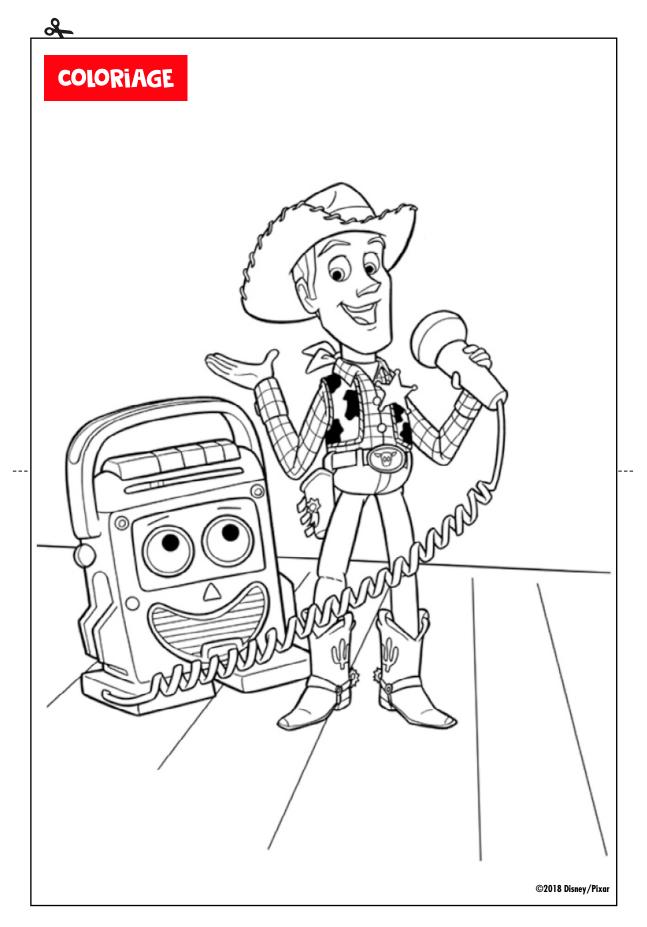






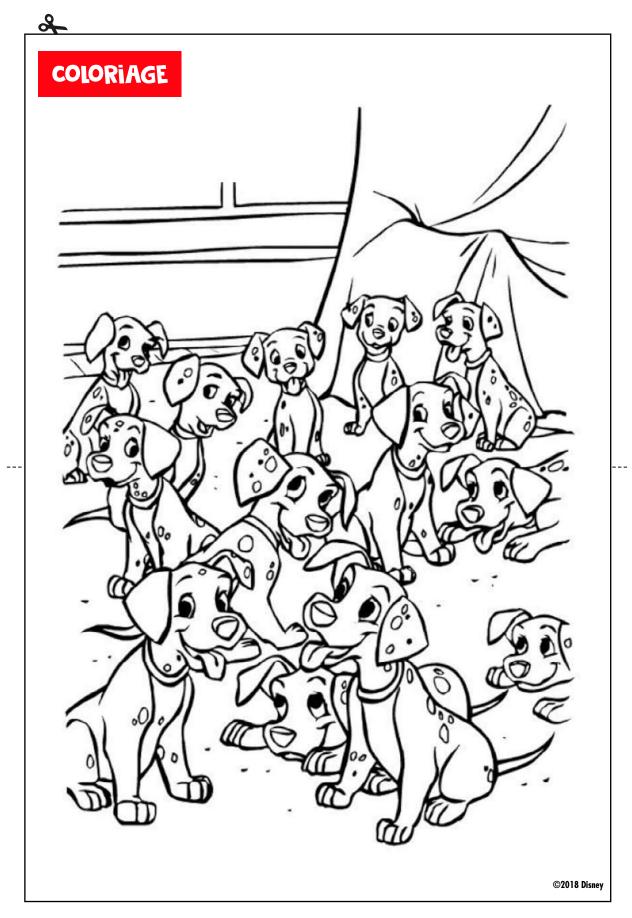






©2018 Disney/Pixar

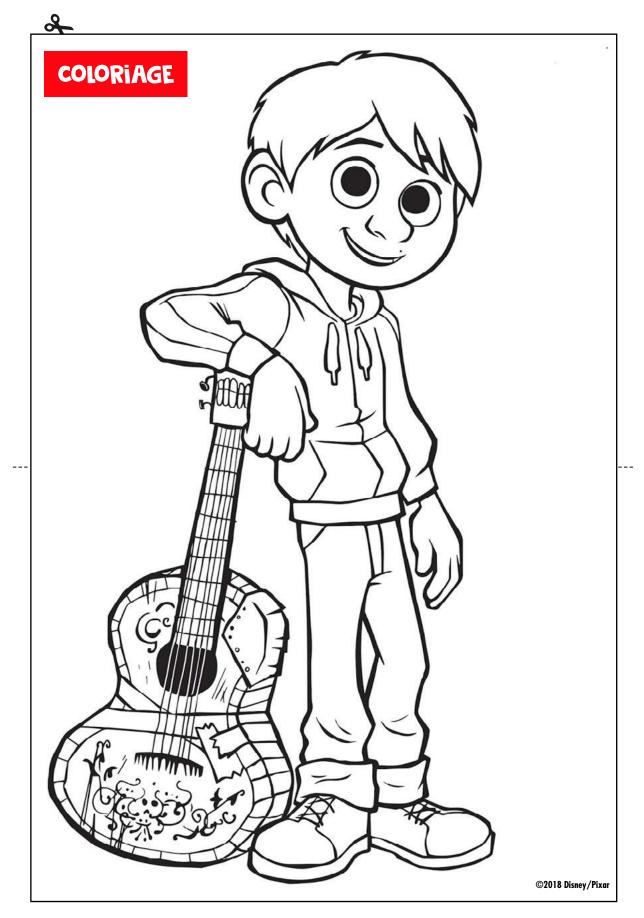












©2018 Disney/Pixar





LIMONADE À LA FRAISE



Temps de préparation :

10 mins 4 parts

Matériel nécessaire

- 1 bouteille de limonade sans sucre
- 1 grande barquette de fraises équeutées et coupées en deux
- 6 feuilles de basilic
- 8 feuilles de menthe

Fabrication

- 1 Réduisez les fraises, la menthe et le basilic en purée dans un mixeur, jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Versez dans la cruche.
- 2 Ajoutez la limonade et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Ajoutez des glaçons et servez





LES BOUCHÉES GLACÉES D'ANNA



Temps de préparation :

10 mins 1 part

Matériel nécessaire

- 1 yaourt à la vanille allégé non sucré
- 100g de framboises fraîches
- Un bac à glaçons

Fabrication

- Ecrasez grossièrement les framboises à l'aide d'une fourchette. Vos bouchées devront contenir quelques gros morceaux de fruits.
- 2 Mélangez les framboises avec le yaourt, en remuant bien
- 3 A l'aide d'une spatule, remplissez le bac à glaçons de yaourt, puis enlevez le surplus éventuel.
- 4- Placez le bac au congélateur jusqu'à ce que les bouchées soient complètement congelées (environ 6h ou toute une nuit).
- 5 Démoulez les bouchées et régalez-vous!





