

Après la Classe Les Vallées

CP au
Bienvenue CM2

Qui sommes nous ?



Sabrina Responsable de l'équipe du périscolaire



Sylvie Adjointe de la Responsable



Christelle



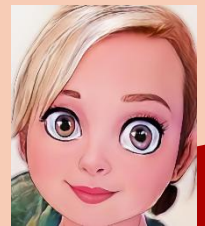
Ludivine



Valérie



Maëva



Virginie



Bien dans mon école

Et pendant les temps périscolaires

Septembre à octobre

Nos Valeurs!

CHAQUE ENFANT A BESOIN



J'ai besoin pour grandir de manger et de boire.
J'ai besoin de courir.
J'ai besoin de me reposer.
J'ai besoin de sécurité.

Aussi
J'ai besoin d'avoir confiance.
J'ai besoin d'avoir des amis.
J'ai besoin de jouer.
J'ai besoin d'écoute.
J'ai besoin de me faire confiance.

Pendant le mois de septembre les enfants avec les agents ont travaillé sur les règles de vie. Voici un extrait !

COMME JE SUIS EN GROUPE

- Je respecte l'autre (enfant, famille, adulte)
Nando

- J'alerte si mes camarades ont un problème que je ne peux pas résoudre. MARION

PENDANT LE REPAS

- J'évite les remarques sur ce que mange mon camarade.
- Je parle calmement et de choses agréables aux enfants de ma table. NANCY

SUR LA COUR OU EN ACTIVITE

- Je joue en sécurité.
Atakan
- J'aide mon camarade s'il est blessé.
Dionovian

JE LUTTE CONTRE TOUTES FORMES DE VIOLENCES

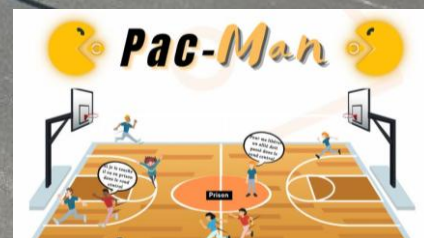
physiques (coups, bousculades), verbales (insultes, moqueries, etc.)
ou psychologiques (humiliations, menaces, etc.),
Et tous les gestes, les mots, les jeux inadaptés



Des nouveautés dans les jeux !



Un cadeau du club de ping-pong de Flers très apprécié des enfants !



Pac man, on court sur les lignes du terrain de basket sans se faire attraper!!!

La semaine du Goût du 14 au 18 octobre



Cette soupe a été réalisée pendant l'accueil du soir avec les légumes présentés aux enfants pendant la semaine du goût. Le navet, le butternut, le potiron, la pomme de terre douce, le chou romanesco, radis noir, le rutabaga, le topinambour, le panais et un peu d'ail.





A l'heure des Sorcières !!!



Le vendredi 18 octobre



Il y a aussi !!!



Le petit chat !!!



Le clown !!!





???



Devinez qui se cache derrière ces masques ?



Moi ils me font peur !!!

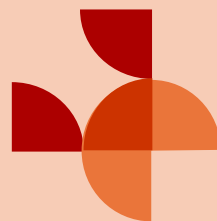
Bien ensemble

Novembre à décembre



On décore la marché de Noël de la Ville de Flers !

Avec Maëva



On prépare aussi Noël à l'école ! Le midi



A l'accueil du matin

avec Valérie



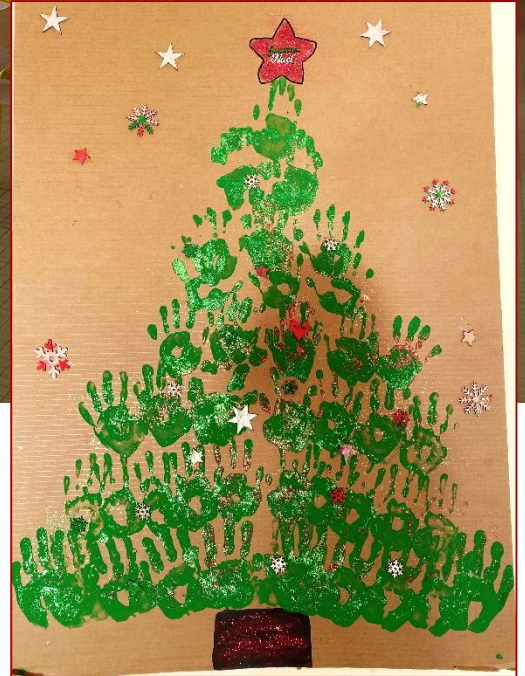
avec Christelle



avec Ludivine



La salle de restauration avant la fête!



Toutes les réalisations





Le repas de Noël !







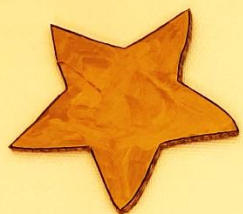
On continue à bouger !



Le mardi midi avec **Viano**, agent d'accompagnement périscolaire à école Roland



Avec **Virginie**



Bien ensemble (suite)



« Bon pour » un dessin, un bricolage, un message, un repas !
Pendant le mois de décembre, dans le calendrier de l'Avent chaque enfant a découvert un "BON POUR", un geste généreux que l'on réalise pour un autre comme un dessin, un bricolage, un message, le partage d'un repas.



Bien au chaud de Janvier à Février

« Bon pour » (suite), en janvier
c'est le temps de la réalisation pour
l'offrir à son camarade !



« Bon pour » (suite et fin)



Echange des cadeaux !



Le vendredi 31 janvier



Nancy avec Ludivine

Yara avec Savanna

Salomé avec Sylvie



Lylie-Rose avec Elissare

Kiméo avec Sham

Norah avec Aras

Ambre avec Joris

Yasmin avec Elizan

Il y a aussi ceux qui partageront un repas.

Sylvie avec Alladjabah

Nilya avec Christelle

Sacha avec Christelle

Fadimatou avec Théo

Mayssae avec Ambre

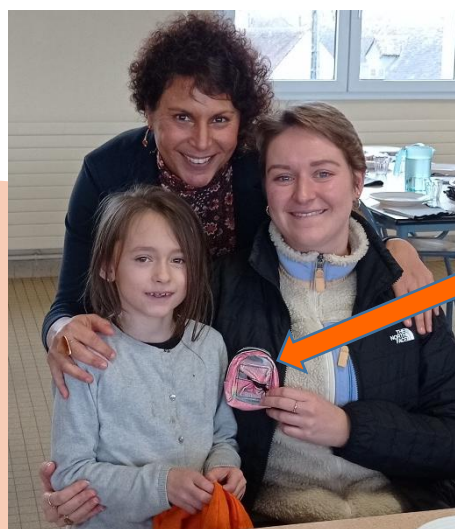
Fatima A avec Valérie



Sacadou , la mascotte gourmande du périscolaire à la rencontre des enfants et des adultes de l'  cole.

Les enfants de l'  cole suivront le voyage de Chloé AVICE « Les Yeux Plus Gros Que le Monde». Cette jeune femme part pour un long voyage en auto-stop jusqu' au Japon.

Au périscolaire c' est notre mascotte SACADOU qui voyage dans les familles de l'  cole. A la maison, on réalise une recette. Et l' enfant à travers des dessins, photos se raconte.



Chloé AVICE à droite, accompagn e de Leila Hardy et de Jade tient BÉBÉ SACADOU. Mini mascotte qui participera au voyage.



Chloé AVICE invit e à la cantine le 17 janvier

C' est le jour de la galette des Rois.





Lire et faire lire

Lire et faire lire est un programme national d'ouverture à la lecture et de solidarité intergénérationnelle : des bénévoles de plus de 50 ans lisent des histoires aux enfants dans les structures éducatives, les centres de loisirs, les crèches, les CADA et les structures d'accueil parents/enfants, pour transmettre leur goût de la lecture et de la littérature aux plus jeunes.



Sylvie, bénévole de l'association « Lire et faire lire » est présente tous les mardis soirs à l'accueil périscolaire. Elle transmet sa passion de la lecture.



Initiation au Yoga, Gymnastique



Le mardi midi avec **Stelly**, agent d'accompagnement périscolaire à école Sévigné Paul Bert



On continue la gymnastique avec l'alphabet des corps.



avec Valérie,

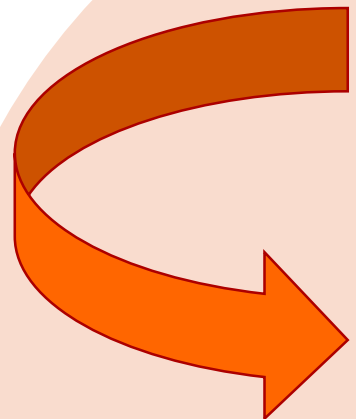
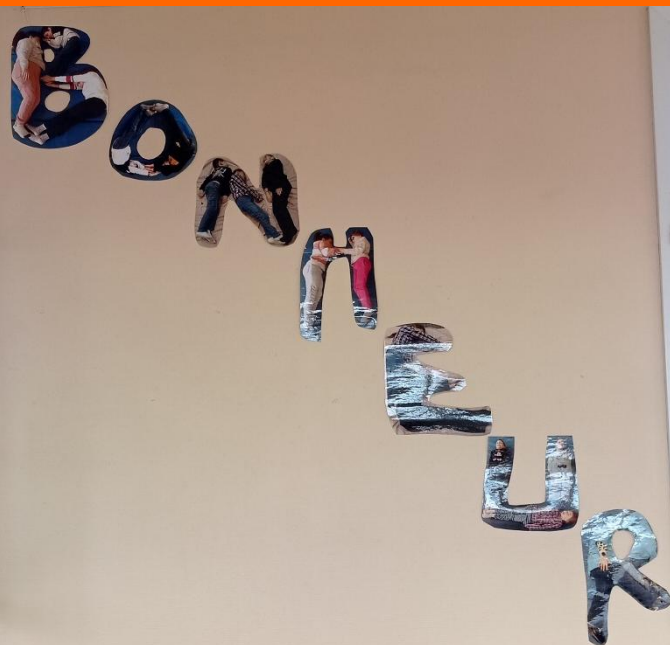


Moi je sais !!!!

Devinez quel mot est écrit!



On écrit sur les murs...





avec Ludivine,



avec Maëva,



de Février à Avril Bien agréable

À l'école des Vallées

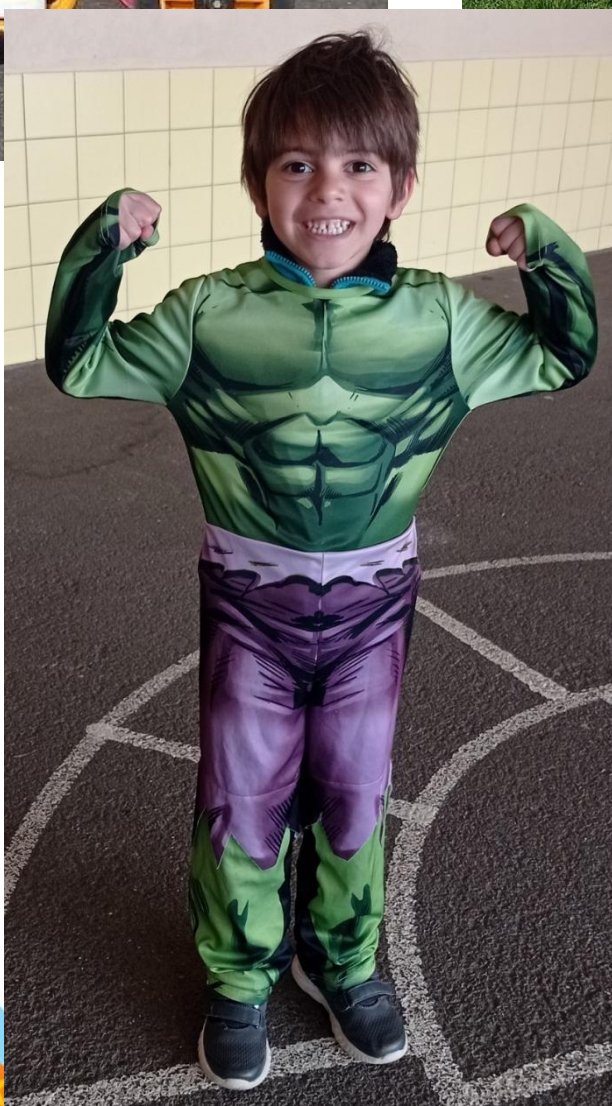
Le **CARNAVAL**

vendredi 4 Avril





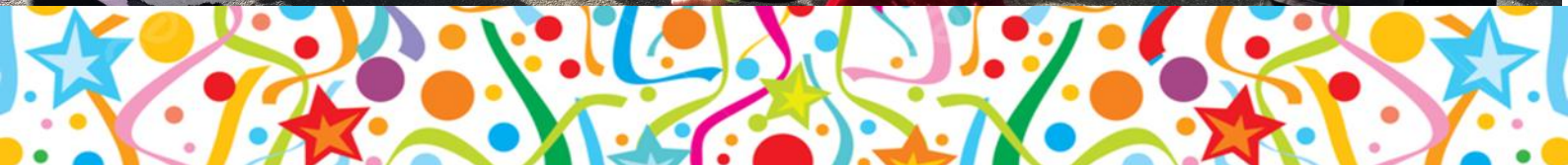
Attention à
la limitation
de vitesse
princesse !







Une danse « Damat Halayi »,
Clin d'œil à Chloé « LES YEUX PLUS GROS QUE LE MONDE »
qui était en TURQUIE.



Fabrication des déguisements En mode récupération



Le mardi midi avec Abdel :

Basket, Handball, Rugby, Freesbee



BIEN venue
BIEN au chaud
BIEN ensemble
BIEN agreable

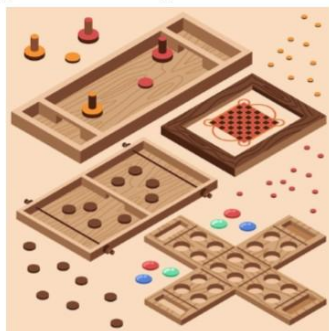
Après la classe



BIEN JOUE !

avril à juillet du CP au cM2

Le 2, 3 et 5 juin
Des grands jeux en bois



Les balles en folie !



Des défis ou jeux avec des petites ou grandes balles .

Avec VIANO le mardi midi

A gagner le ballon d'or
du fair-play *



*Le respect du jeu, des coéquipiers, des adversaires, des meneurs de jeux, et de soi-même.



Je crée **Mon jeu**
Avec LES AGENTS DE VIE
PERISCOLAIRE

Le jeudi 24/04, 15/05,
22/05 et le 5/06



Avec l' association
LIRE et FAIRE
avec Marie-Line

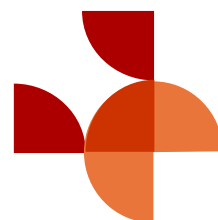


Lire et faire lire

Lire et faire lire, le programme national d'ouverture à la lecture et de solidarité intergénérationnelle : revient à l'école le jeudi soir.



Marie Line, bénévole de l'association partage sa passion de la lecture avec les enfants du périscolaire.





Chloé LES YEUX PLUS GROS QUE LE MONDE
est en TURQUIE,
LES MONTGOLFIERES de la région de la CAPPADOCE
sont à l'honneur.



Nous avons profité de l'envoi par Chloé d'un modèle de montgolfière
pour faire un atelier créatif sur le temps du midi avec Virginie



On bricole à l'accueil
du matin et le midi



Fabrication
d'un cadeau
pour les
personnes que
l'on aime.



BIEN JOUÉ



Avec les jeux de la ludothèque



Pendant 2 jours
les enfants ont
pu profiter des
jeux XXL de la
ludothèque de
Flers.





BIEN JOUÉ

Avec les jeux de la ludothèque suite...





BIEN JOUÉ

Avec les jeux de la ludothèque ...fin



Avec Valérie
agent de vie périscolaire

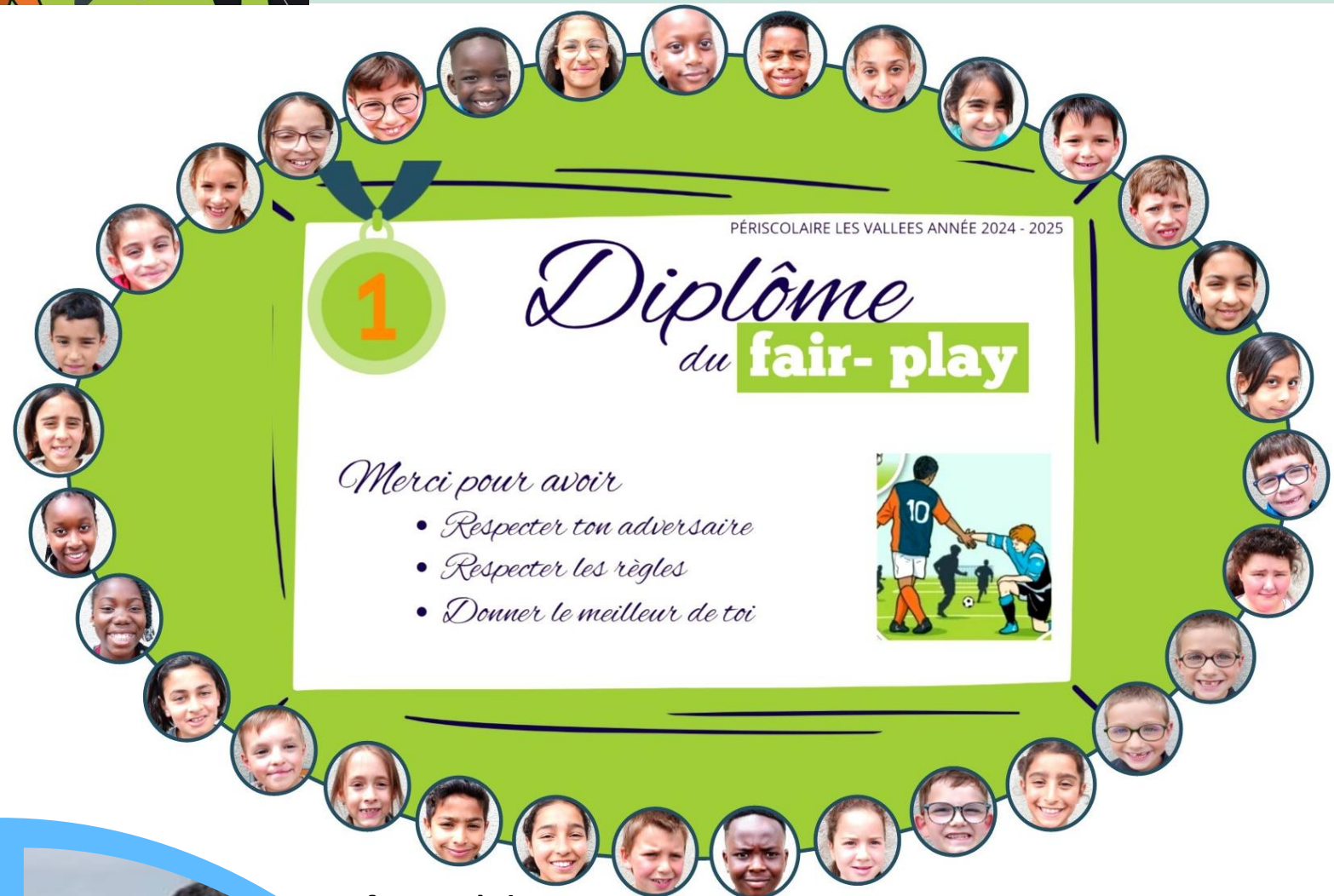
Zélie a créé *Son jeu*

Une boîte de 12 œufs
, de la peinture
un joli dessin africain
, des pois chiches ...

C'est facile de créer
un awalé !



BIEN JOUÉ, c'est aussi avoir du ... FAIR PLAY



Avec Viano
agent d'accompagnement périscolaire

Tout d'abord, je tiens à féliciter chacune et chacun pour votre investissement et votre implication durant la séquence du Fair-Play.

Grâce à ces dernières, vous avez pu réussir cette séquence.

Vous voilà maintenant diplômés et surtout ambassadeurs du Fair-play au sein de votre école.

Je compte sur vous !





Le Ballon d'OR **du FAIR PLAY**



Les ambassadeurs du Fair-play au sein de notre école



Rendez-vous
en 2026 !!!



**Sacadou , la mascotte gourmande du périscolaire à la
continue sa rencontre avec les enfants et des adultes de
l' cole.**



Découvrons les bonnes recettes !



Avec Virginie



j'❤le chocolat
 On m'a donné plein de courgettes
 Virginie alias "Vert-ginie"

Je vais faire....

Un gâteau au chocolat et aux courgettes

pour 8 personnes

INGREDIENTS :

- 400 grammes de chocolat noir
- 2 courgettes
- 8 œufs
- 160 grammes de farine
- 200 grammes de sucre

1^{ère} étape : préchauffer le four à 180 degrés
 Laver et éplucher les courgettes. Les râper finement (comme une purée).
 Fondre le chocolat au micro-ondes. Mélanger les courgettes et le chocolat.

2^{ème} étape : Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
 Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, l'incorporer au chocolat fondu.
 Incorporer délicatement les blancs en neige.
 Verser dans un moule beurré et enfourner 30 minutes.
 Démouler sur un assiette.

Avec Opale



recette: Compote de pommes

- 750 g de pommes, coupées en morceaux
- 20 g de jus de citron
- 50 g de sucre en poudre
- sucre vanillé
- 1 éplucher les pommes
- 2 couper les pommes en morceaux
- 3 ajouter le jus de citron
- 4 ajouter le sucre en poudre
- 5 ajouter le sucre vanillé
- 6 faire cuire pendant 9 minutes à 100 degrés
- 7 mixer les pommes
- 8 déguster chaud ou laisser refroidir.

Opale



Avec Namba et Salifou



Du tchep

Ingredients

1ère étape :

- huile
 - viande
 - poivron
 - tomate
 - oignons
 - lay
 - du poivre gris
 - de la volaille
 - du paprika
 - du sel
 - du muscade
- Mettre de l'huile dans une casserole
 - Mettre la viande
 - Couper le poivron, tomate, oignons et lay en petit morceaux
 - Puis laisser cuire pendant 20 minutes
 - Mélanger plus de fois, puis mettre 3 cuillères de bol d'eau
 - Mettre 10 cuillères de bol de riz
 - Mettre du paprika, du poivre gris, de la volaille, du sel et la muscade
 - Puis c'est fini!!!!!!



Namba
et Salifou

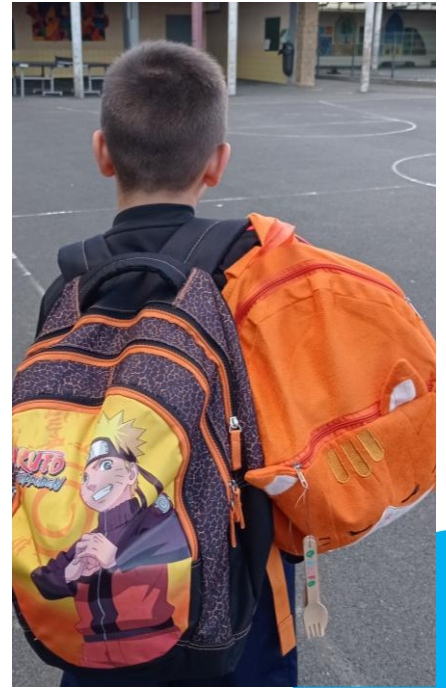
Les ingrédients pour 15 cookies (environ)

- > 75 g de beurre
- > 1 œuf
- > 75 g de cassonade
- > quelques gouttes de vanille liquide
- > 150 g de farine
- > 1 cuillère à café de levure chimique
- > 100 g de pépites de chocolat
- > une pincée de sel



1. préchauffer le four thermostat 185°
2. couper le beurre en petits morceaux dans le bol de préparation et le faire ramollir à température ambiante.
3. ajouter la cassonade et battre à la spatule pour obtenir un mélange moussieux.
4. incorporer l'œuf entier et la vanille puis mélanger à nouveau.
5. verser la farine et la levure progressivement.
6. mélanger.
7. ajouter le sel et les pépites de chocolat.
8. Mettre au four pendant 15 min.
9. La recette est terminée : dégustez de délicieux cookies !

aide d'une cuillère, déposer des petits tas de la taille d'un mi-abricot sur une plaque à pâtisserie beurrée.



Avec Thibault

Avec Jade

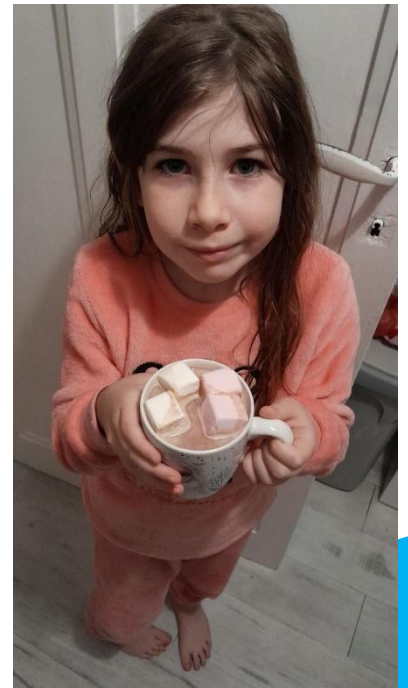


Les sablés

ingrédients

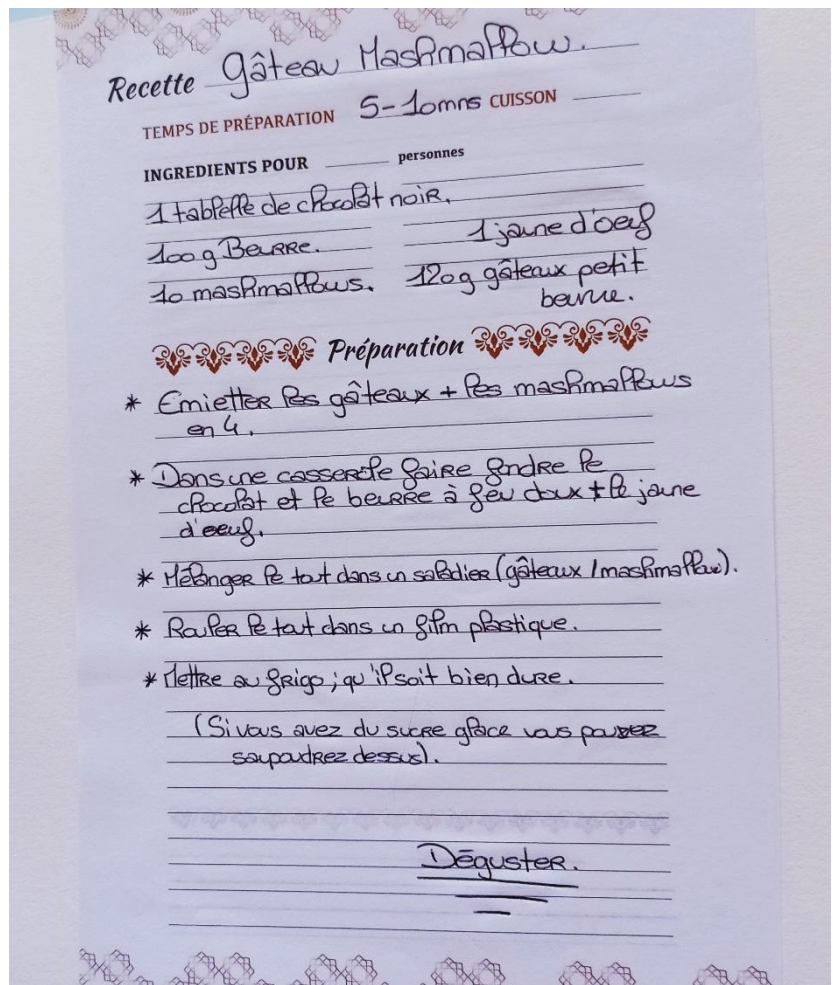
- 50 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 20 gr de sucre
- œuf
- sachet de sucre vanillée

1. casser l'œuf dans un saladier y ajouter le sucre, le sucre vanillée, mélanger avec le fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
2. ajouter la farine, puis mélanger avec les doigts pour obtenir du sable.
3. ajouter le beurre et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène.
4. mettre la pâte en boule et la placer au réfrigérateur 15 min pendant ce temps préchauffer le four.



Avec Anaïs

Avec Maëva





Avec Sylvie



Poulet Colombo Creole

Pour 4 personnes

Ingrédients	
Poulet	1 kg
Colombo	1
Piment	1
Ail	3 gousses
Sel	

2e étape	
Aubergine	1
Piment	1
Coriandre	1
Chayote	1

ETAPE 1 : Pour débuter cette recette de poulet au colombo, découpez le poulet en 8 morceaux relativement gros. Vous pouvez bien entendu choisir d'acheter directement du poulet découpé avec quelques cuisses, ailes et blancs ou demander à votre boucher de prendre en charge cette étape. Faites revenir les morceaux à l'huile à feu moyen dans une poêle.

ETAPE 2 : Épluchez ensuite les oignons et hachez-les finement à la main ou au hachoir. Lavez et coupez le piment. Ajoutez-les au poulet ainsi que la poudre de colombo. Mélangez bien afin que la poudre adhère uniformément à chaque

ETAPE 3 : Recouvrez le tout d'eau froide, salez à votre convenance et laissez cuire 40 minutes environ en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule. Pendant ce temps, taillez les aubergines et les chayotes en morceaux de taille moyenne.

ETAPE 4 : Pendant ce temps, épluchez et hachez l'ail très finement. A mi-cuisson du poulet, ajoutez-le ainsi que les légumes dans votre recette de poulet pimenté à la creole. Une fois la cuisson terminée, il ne vous reste plus qu'à dresser votre poulet antillais en sauce sur une assiette et décorer de segments de coriandre. Regalez-vous avec cette délicieuse recette de colombo!



Avec Manon

LASAGNES

Pour 4 pers.

Ingrédients :

- 200 g de bœuf
- 200 g de farine
- 2 L de lait
- quelques feuilles de romarin
- sel / poivre

Sauce bolognaise :

- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 poireau
- 2 carottes de taille moyenne
- 1 poireau
- 100 g de purée de tomate
- 25 g de beurre
- 300 g de viandes hachées
- 50 cl de bouillon de légumes
- sel / poivre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de piment de cayenne

Montage

Prendre un grand plat rectangulaire assez haut, beurrer le fond. Commencer par une couche de pâte, de la béchamel, une couche de pâte, de la bolognaise. Alterner les couches jusqu'à la hauteur maximum. Finir par la couche de béchamel et y parsemer de gruyère. Enfourner dans un four à 180° pendant 25 min.

Astuces :

Les lasagnes sont meilleures réchauffées ☺

LASAGNES

Pour 4 pers.

Ingrédients :

- 200 g de bœuf
- 200 g de farine
- 2 L de lait
- quelques feuilles de romarin
- sel / poivre

Sauce bolognaise :

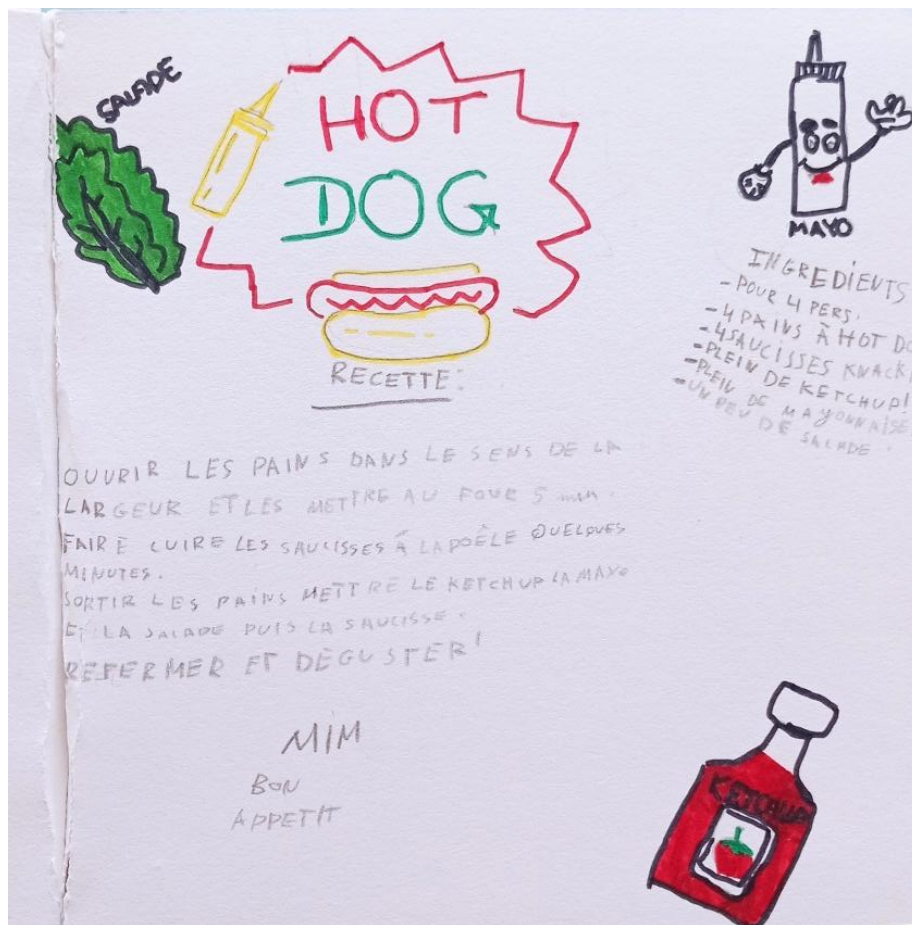
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 poireau
- 2 carottes de taille moyenne
- 1 poireau
- 100 g de purée de tomate
- 25 g de beurre
- 300 g de viandes hachées
- 50 cl de bouillon de légumes
- sel / poivre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de piment de cayenne

Montage

Prendre un grand plat rectangulaire assez haut, beurrer le fond. Commencer par une couche de pâte, de la béchamel, une couche de pâte, de la bolognaise. Alterner les couches jusqu'à la hauteur maximum. Finir par la couche de béchamel et y parsemer de gruyère. Enfourner dans un four à 180° pendant 25 min.

Astuces :

Les lasagnes sont meilleures réchauffées ☺



Avec Salomé



Avec Norah

Soupe de lentilles au poulet

Ingredients pour 5 personnes.

- 2,5 escalopes de poulet
- 150 g de lentilles corail
- 750 g de carottes
- 5 c à c pâte de curry (rouge)
- 500 g tomate (chair)
- 2 oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 125 ml de lait de coco
- 5 cm gingembre (frais)

Étape 1
Épluchez puis émincez finement les oignons.

Étape 2
Épluchez, puis coupez les carottes en rondelles.

Étape 3
Épluchez puis émincez finement le gingembre.

Étape 4
Coupez le poulet en petits morceaux.

Étape 5
Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole, sur feu vif. Ajoutez le poulet et faites-le revenir 30 secondes, en mélangeant.

Étape 6
Ajoutez ensuite l'ail émincé, les oignons, le gingembre et la pâte à curry. Mélangez et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes, en mélangeant.

Étape 7
Salez, poivrez, puis ajoutez la chair de tomates. Mélangez et portez à petite ébullition.

Étape 8
Ajoutez les lentilles, les carottes et 200ml d'eau chaude par personne. Mélangez puis couvrez et laissez mijoter 20 minutes, sur feu doux.

Étape 9
Une fois les carottes tendres à cœur, ajoutez le lait de coco et mélangez. Servez la soupe de lentilles au poulet dans un bol. Ajoutez quelques feuilles de coriandre, si vous en avez et re-assaisonnez selon vos goûts. C'est prêt !

Avec Fatima



Cooking With Loke ... ♥

Pâtisseries à la viande hachée..

* Ingrédients pour la pâte (pour environ 50)

- Farine 500g
- Levure boulangère sèche: 12g (1 cuillère à soupe bien pleine)
- Sucre 10g (1/5 cuillère à café)
- Sel 6g (environ 1/2 cuillère à café)
- Huile végétale ou d'olive 80 ml
- Eau tiède 250 ml (ajuster selon besoin)
- Lait en poudre (optionnel) 25g (2.5 cuillères à soupe)

* Ingrédients pour la farce

- Viande hachée 500g
- Oignon finement haché 150g (environ 1 gros oignon)
- Huile végétale 15 ml (1 grande cuillère)
- Mielasse de ~~grenade~~ grenade (Dibs Rumma) 20 ml (1/5 cuillères soupe)
- Épices (sel, poivre, cannelle ou 7 épices) au goût (environ 10g).



Avec Fatimatou



Plat camerounais..

- La recette:

- => les feuilles de molokhia
- => les feuilles de Molokhia
- => Poisson frit ①-
- => Oignons ②-
- => l'ail ③-
- => l'huile ④-
- => Une pincée de sel ⑤-
- => le Cube et de l'eau ⑥-

* CousCous duriz Comme accompagnement ⑦

ont fait bouillir le riz à feu doux laisser l'eau finir puis tourner le riz avec un tourne CousCous, et le plat est servi ⑧-

SUITE DES RECETTES à la rentrée

Bonnes
Vacances
à tous !

