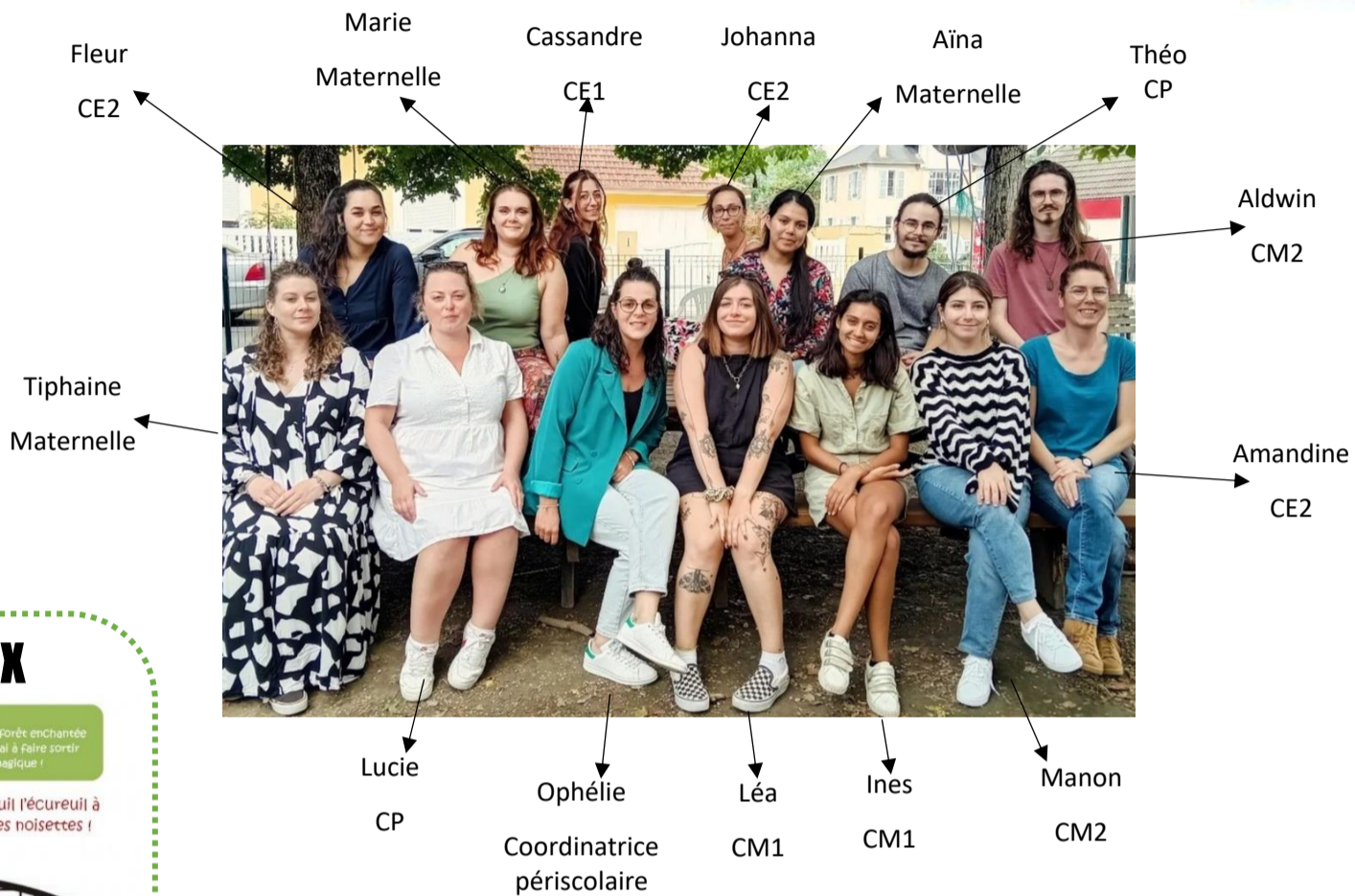




Les enfants du projet journalisme sont fiers de vous présenter leur première gazette de l'année, le titre, le logo, le thème, les noms des rubriques ainsi que leurs contenus... tout a été réfléchi et décidé par les enfants. Merci à Corentin, Eva L-B, Océane, Anaïs P-L, Anouk, Salomé, Lara M, Louise, Tiago, Lilou, Baptiste L, Alyx.



## L'équipe d'animateurs et leurs groupes de référence

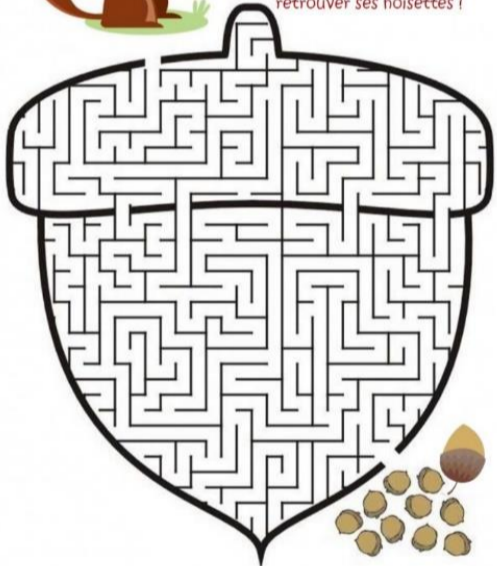


### L'AIRE DE JEUX



Je suis Cerfeuil l'écureuil !  
Viens me retrouver dans la Forêt enchantée de Nectane et je t'apprendrai à faire sortir un éclair d'une baguette magique !

Aide Cerfeuil l'écureuil à retrouver ses noix !



#### BLAGUE

Deux citrouilles veulent fêter halloween :

- Je n'ai pas d'idée pour mon déguisement cette année
- Eh bien creuse toi la tête !

#### CHARADE

Mon premier n'a pas de cheveux sur la tête

Mon deuxième n'est pas sur

Mon troisième est une céréale très utilisée en chine

Mon tout est un animal nocturne

Réponse : chAuve-souris (chAuve-sous-riZ)

### Tous en cuisine



#### Pizza mozza d'halloween

10 min 12 min

Pour 6 gourmands

- 50 g de tomates séchées
- 60 g de chorizo
- 10 cl de coulis de tomate
- 1 pâte à pizza
- 75 g de mozzarella
- quelques olives noires dénoyautées
- un peu d'origan
- 65 g de fromage râpé

**1** Préchauffe le four à 250°C. Coupe les tomates séchées en morceaux et le chorizo en rondelles. Étale le coulis sur la pâte à pizza, puis ajoute les tomates séchées et le chorizo. Parsème ensuite le fromage râpé.

**2** Découpe la mozzarella en tranches, puis donne-leur la forme de fantômes et dispose-les en cercle sur la pizza. Ajoute ensuite des araignées réalisées avec les olives noires.

**3** Assaisonne avec un peu d'origan et enfourne pour 10 à 12 minutes à 180°C.



#### Tartrouille à la confiture

15 min 30 min

Pour 4 gourmands

- 3 pommes
- 2 pâtes feuilletées
- 6 prunes
- 80g de confiture de prunes ou de framboises

**1** Préchauffe le four à 180°C. Lave les fruits, épluche-les, ôte les parties non comestibles (noyau, trognons et pépins), puis découpe les en lamelles.

**2** Étale une pâte feuilletée dans un moule à tarte et pose dessus les lamelles de fruits. Répartis généreusement la confiture.

**3** Etale la seconde pâte feuilletée et réalise la tête d'une citrouille en découpant avec la pointe d'un couteau. Dépose-la délicatement sur la tarte.

**4** Enfourne pour 30 min. Laisse refroidir quelques minutes avant de déguster.



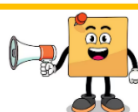
### HAPPY BIRTHDAY



- ◆ 1/10 Juliette. L
- ◆ 5/10 Nell
- ◆ 12/10 Jules
- ◆ 12/10 Marie (animatrice)
- ◆ 14/10 Arian
- ◆ 30/10 Eythan
- ◆ 31/10 Noham. A
- ◆ 31/10 Giulian



### PENSE-BÊTE



La fête du CLAC aura lieu le vendredi 18 octobre de 17h à 18h. Au programme : - Fabrication de bougeoirs, initiation aux jeux de rôles, défi basket-ball, atelier « à la manière de », atelier poterie, jeux en bois ...

