



Semaine 6



Deux éléments importants pour cette 6ème semaine :

La photo de classe et la semaine du goût !

Lundi, le photographe scolaire est venu à l'école. Nous avons pris une photo de groupe. Chacun est passé ensuite devant le photographe pour sa photo individuelle. « J'ai mis du gel ! » est une phrase que nous avons entendue dans le coin regroupement.



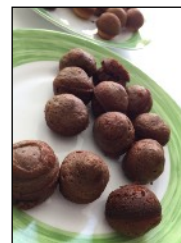
Pour la semaine du goût, les GS et les MS ont réalisé 3 clafoutis. Un grand merci à la maman de Laura et la maman de Karina pour nous avoir accompagnés dans la recette.



Mardi, les PS ont réalisé des cake-pops.

Chaque groupe a ajouté des ingrédients-mystère : du chocolat, du sucre vanillé, du citron et un mélange de carottes râpées/cumin.







Un grand merci à la maman de Gaëlle, d'Estela et de Salmane.



Jeudi, toute la classe a réalisé des cookies.

Un grand merci à la maman de Léonie pour son aide.

Les 5 domaines de l'école maternelle

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	Albums	     
	Chants Comptines	<p>Une bulle vole. L'air de rien de Corinne Albaut. Quelle semaine ! Comptine numérique. Rock'n'roll des gallinacées.</p>
	Boite à mots	MAISON
	Ateliers	<ul style="list-style-type: none"> -Lecture de recettes : Clafoutis aux pommes, cake-pops et cookies. -Ordre chronologique de l'histoire de Petit Ogre -Découverte des saveurs - salé/sucré/acide (MS-GS) -Phrases autonomes -Prénom/première lettre en pâte à modeler -Petit Ours Brun s'habille tout seul (PS)

CAKE POPS

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1/2 pot d'huile

Préparation :

Dans le saladier, verser le yaourt et garder le pot.

Ajouter les oeufs et mélanger.

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter la farine et mélanger.

Ajouter la levure et mélanger.

Ajouter le 1/2 pot d'huile et mélanger.

Ajouter les ingrédients « mystère ».

Mettre la pâte dans la machine à cake pops.

CLAFOUTIS AUX POMMES

Ingrédients :

- 2 pommes
- 5 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 verre de lait

Du beurre

Préparation :

Découpez les pommes en petits morceaux.

Beurrez le moule et déposez les morceaux de pommes dans le fond.

Mélangez les oeufs, le sucre, la farine, le sucre vanillé et le lait.

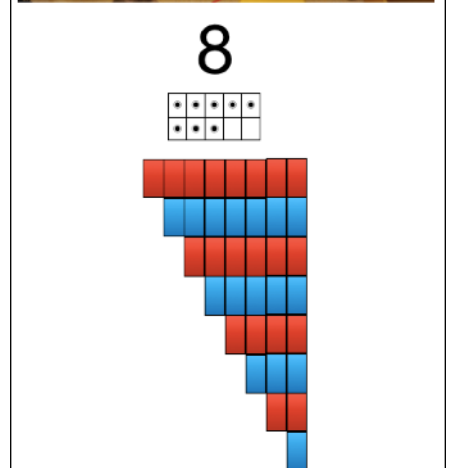
Recouvrez les pommes avec la pâte.

Enfournez et laissez cuire 35 minutes à 180°C.

Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique	Parcours gymniques	-Parcours : sauter, se déplacer sur une poutre, ramper, marcher sur des barres, glisser, escalader, ...
	Parcours d'orientation	-Trouver les gommettes cachées dans la cour de récréation (en lien avec le graphisme : lignes verticales)



Construire les premiers outils pour structurer sa pensée	Nombres et quantités	-Construction du nombre 8 -Faire ses courses pour préparer un gâteau -Recettes de gâteaux : respecter les quantités -Boîtes à compter -Jeu de plateau
	Formes et grandeurs	-Tangram : carré, triangle, rectangle
	Jeux de construction	-Parcours : déplacer une petite boule avec une paille

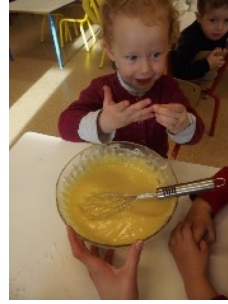


Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques	Petit Ogre Rentrée Ballon	-Photo de classe en dessin, en s'inspirant du travail de Keith Haring -Les ronds
	Isabelle Kessedijan	-Quand je serai grand(e), je serai...
	Chorale	-L'ogre de Henri Dès -Je range ma chambre d'Alain Schneider -Tout rebarbouiller d'Alain Schneider -As-tu vu le loup là ? d'Alain Schneider



Explorer le monde	La matière	-Nous avons vu la différence entre souffler doucement, souffler fort et souffler très fort. -Le maître fait des bulles avant de chanter la chanson « une bulle vole ». Si le maître souffle très fort, il ne se passe rien. Si le maître souffle fort, il fait plusieurs bulles. Si le maître souffle doucement, il peut faire une très grosse bulle.
	Le temps	-Références à l'affichage : une journée à l'école.
	Vie sensorielle et vie pratique	-Ateliers libres -Autoévaluation des ateliers libres MS-GS -Recettes : casser un oeuf, fouetter, mélanger, couper. -Découper / se servir d'un trombone : préparation de l'activité « remettre les images de l'histoire du Petit Ogre dans l'ordre ».





Un bel anniversaire à Gaëlle qui a fêté ses 3 ans !

