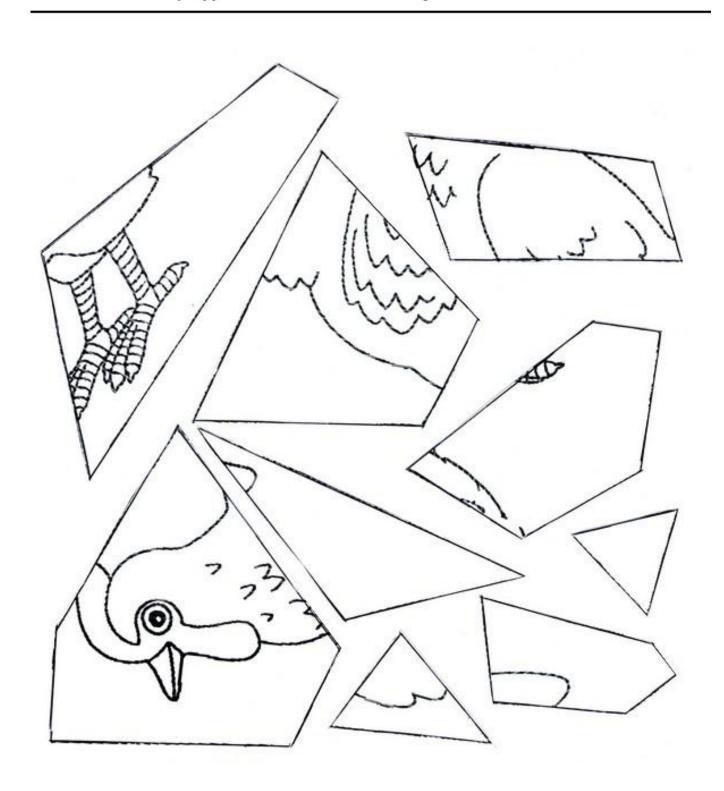
## Puzzle de Pâques

# Puzzle: La poule

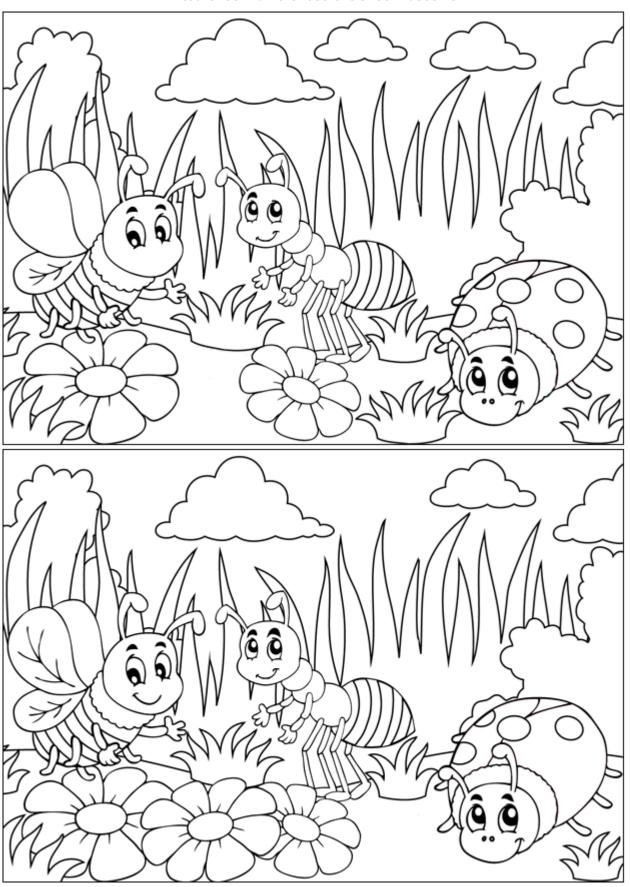
Découpe les morceaux.

Preconstitue le puzzle et colle-le sur une feuille.

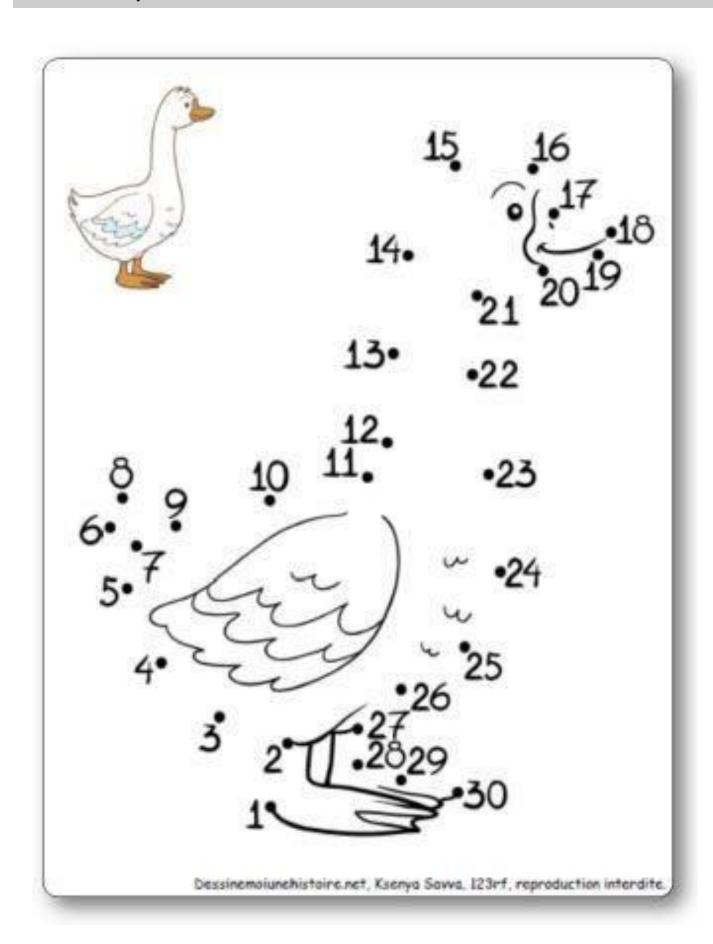


## Trouve les 7 différences

Entoure les 7 différences entre les 2 dessins

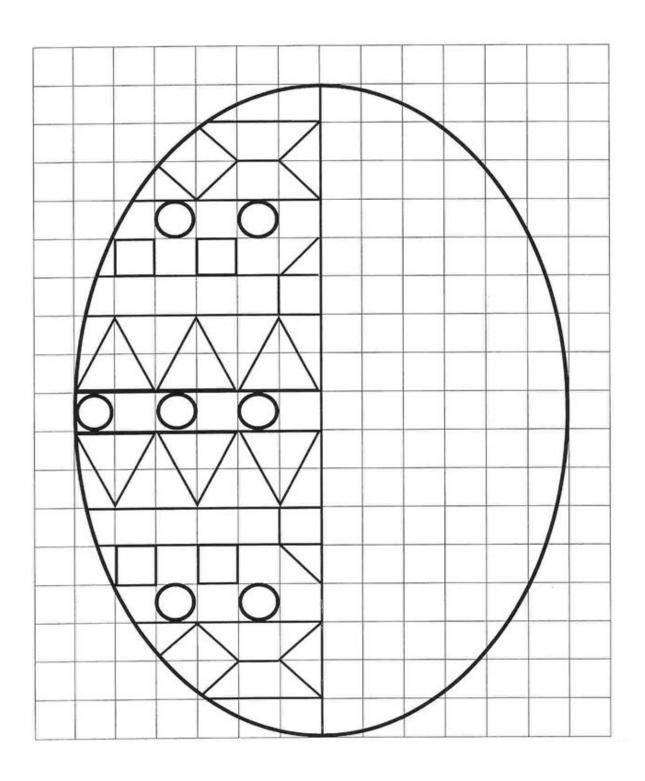


#### Relie les points



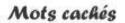
#### Reproduction

Complète la décoration de l'œuf de Pâques par symétrie. Utilise ta règle!



#### Jeu de lettres





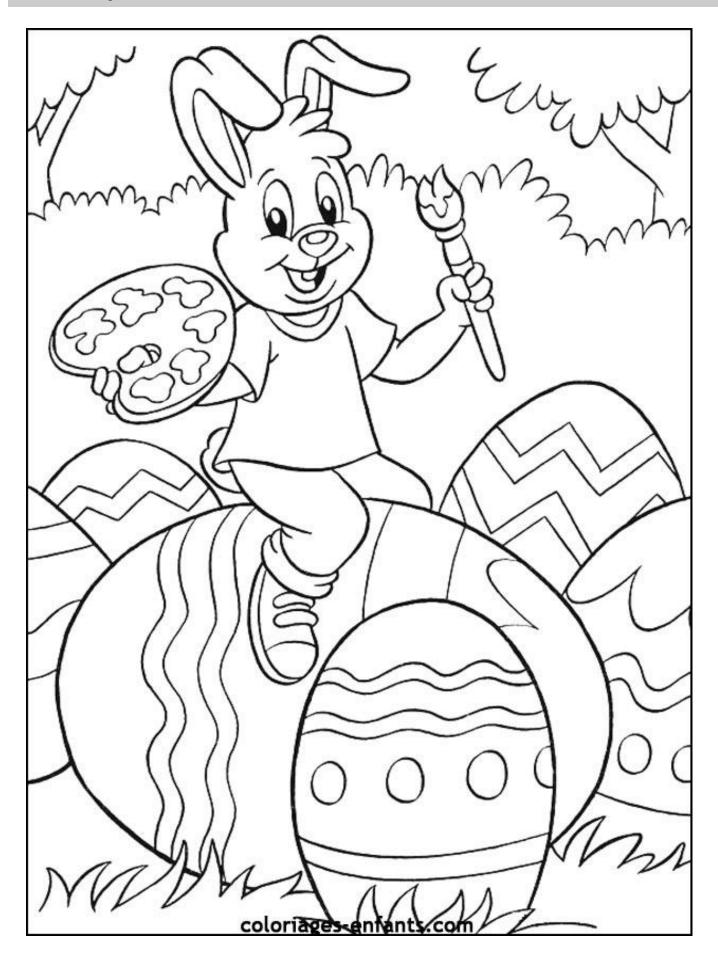




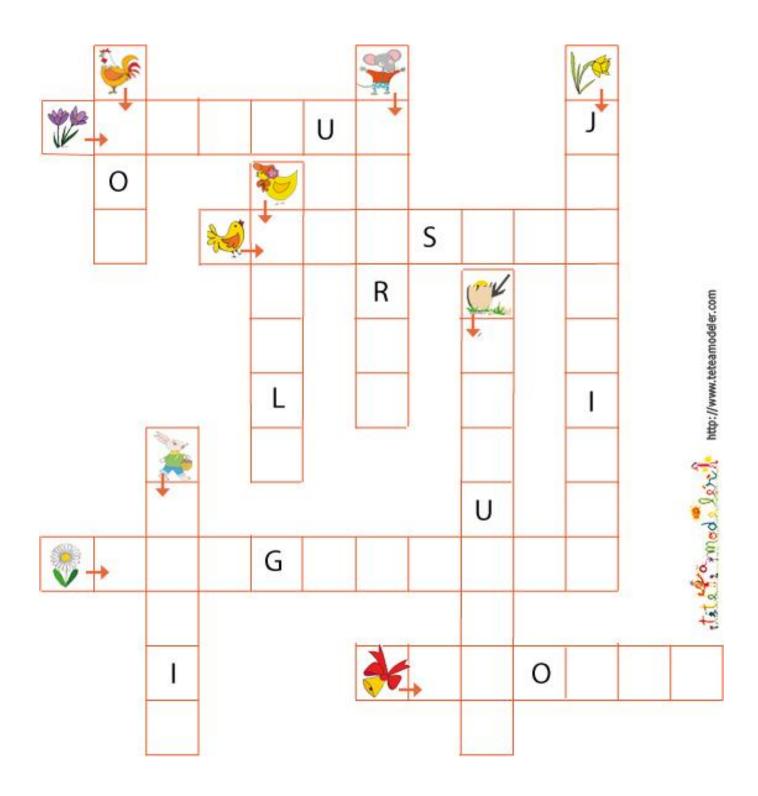


lapin lapine poule poussin canard cane mouton oeuf paille printemps fleur avril chocolat panier Pâgues

## Coloriage



## Mots fléchés



# Cahier de jeux Mon petit coin cuisine: Le Mini Potager à croquer

#### RECETTE POUR TOUS, MÊME POUR LES PETITS

Voila une recette originale pour faire manger des légumes à vos enfants. Réalisez très simplement ce potager à grignoter en suivant notre pas-à-pas. Les enfants vont adorer planter radis et carottes... et les dévorer ! Une super idée recette pour l'apéritif du repas de Pâques.

Temps de préparation : 30 minutes

#### **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

- 8 radis
- 8 mini carottes
- 8 brins de persil
- 300g fromage frais (carré frais ou ricotta...)
- 5 crackers multigrains



#### JE PREPARE MON MINI-POTAGER À CROQUER

Pour cette recette, tu auras besoin d'un cadre carré en inox d'environ 12 x 12 cm. Tu peux aussi utiliser des emporte-pièces carrés pour faire des portions individuelles.

- Commence par nettoyer soigneusement les radis et les carottes. Laisse seulement 2 cm de 1) feuilles et coupe le reste (tu peux les réutiliser dans une soupe de fanes par exemple!)
- Mets les crackers dans un sac en plastique puis écrase-les grossièrement pour obtenir des 2) miettes. Tu peux utiliser un rouleau à pâtisserie ou le fond d'un verre.
- Pose le cadre sur une assiette ou un plat et remplis-le de fromage frais. Lisse le dessus avec 3) une spatule.
- Recouvre ensuite le fromage avec les crackers émiettés. Ca ressemble à la terre du potager! 4) Retire délicatement le cadre.
- Plante maintenant tes radis, carottes et brins de persil comme dans un véritable potager. 5) C'est prêt!