

MAI / JUIN



journée sportive



jardinage avec Nicolas Billard



kermesse 21 juin



derniers jours d'école



atelier cuisine : réalisation de charlottes aux pêches pour les anniversaires des enfants nés en juin et juillet.

Merci aux parents pour leur participation !

JOYEUX
Anniversaire

ANTOINE, NAËL (4 ans) et MALO, MIA, ZOE, LOU (5 ans)



CHARLOTTE AUX PÊCHES



LES INGREDIENTS

			
pêches	fromage blanc	sucré	biscuits à la cuillère

LES USTENSILES

					
un saladier	une cuillère	un couteau	une assiette	un moule à charlotte	un réfrigérateur

LES ACTIONS

1		<u>Epluche</u> les pêches et coupe-les en morceaux.
2		Dans un saladier, mélange les pêches avec le fromage blanc et le sucre.
3		Dispose les biscuits dans le moule puis verse du fromage blanc aux pêches. Recouvre d'une couche de biscuits.
4		Mets au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
5		Démoule la charlotte avant de servir.

