

Chanson pour la semaine

Les bêtises à l'école (Henry Dès)

La vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=Uf3P6RD65w>

<p>Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum zoum zoum-zoum</p> <p>C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises</p> <p>Le grand Dédé — poil poil au nez Devant toute la classe Monte au tableau — poil poil au dos Pour faire des grimaces</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum zoum zoum-zoum C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises</p> <p>C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises Quand le Julien — poil poil aux mains Raconte ses histoires Elles sont si bêtes — poil aux chaussettes Qu'on pleure dans nos mouchoirs Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum zoum zoum-zoum C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises</p> <p>Et la maîtresse — poil poil aux tresses Qui pousse des soupirs Quand Marion — poil au menton Attrape le fou rire</p>	<p>Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises</p> <p>Et puis y'a moi — poil poil au doigt Qui marche à quatre pattes Pour chatouiller — poil au mollet Ma voisine de droite</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises</p> <p>Y'a la Thérèse — poil à la chaise C'est la plus rigolote Quand elle s'asseye — poil aux orteils On lui voit sa culotte</p>	<p>Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises</p> <p>Heureusement — poil poil aux dents Quand vient la sonnerie Tout le monde s'arrête — poil aux baskets</p> <p>Par ici la sortie</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises C'est à l'école, tagadagada Qu'on apprend les bêtises</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum-zoum Zoum</p> <p>Zoum zoum zoum-zoum Zoum zoum zoum-zoum</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C'est le printemps !

La fleur en rouleau de papier toilette



MATERIEL :

	une feuille blanche		un crayon de bois
	Un rouleau de papier toilette VIDE		des ciseaux
	une règle		de la colle

ETAPE 1

Aplatis le rouleau de papier toilette



ETAPE 2 :

Trace dessus des petits traits tous les centimètres.
Trace ensuite des bandes avec ta règle.



ETAPE 3

Découpe-les soigneusement.

ETAPE 4

Prends la feuille .

Trace un petit point : ce sera le centre de ta fleur.

ETAPE 5

Colle les 6 pétales de fleur.

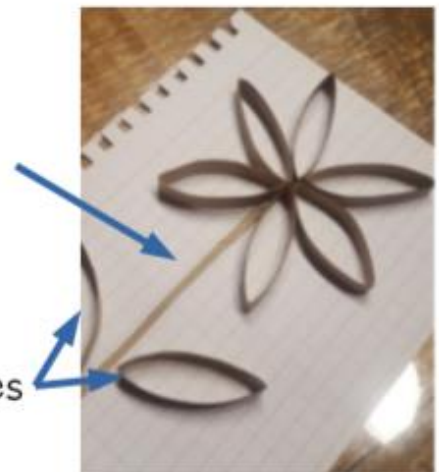


ETAPE 6

Découpe un des anneaux en carton pour faire la tige et colle-la.

ETAPE 7 :

Colle 2 anneaux en carton pour les feuilles



ETAPE 8 :

Tu peux colorier l'intérieur si tu veux !



La poésie de la semaine

Poésie du poisson d'avril

J'ai vu 3 chats bleus, à la queue leu-leu
Marchant sur un filPoisson d'avril !

J'ai vu un chameau faire du vélo

Tout autour d'une île.....Poisson d'avril !

J'ai vu un gros ver en hélicoptère

Traversant la ville.....Poisson d'avril !

J'ai vu une vache avec des moustaches

Et de très longs cils.....Poisson d'avril !

J'ai vu 10 corbeaux assis sur le dos








D'un vieux crocodile.....Poisson d'avril !

Paul GERALDY



Gâteau poisson d'avril



ingrédients		Matériel	
Yaourt	2 pots		1 pot de yaourt
Farine	3 pots		1 saladier
Sucre	2 pots		2 bols
Oeufs	3		1 fouet
Levure	1 sachet		1 cuillère à soupe
Sucre vanillé	1 sachet		1 moule à gâteau
Huile	2 cuillères à soupe		1 four
Pâte à tartiner	3 cuillères à soupe		
Eau	2 cuillères à soupe		
Sucre glace	6 cuillères à soupe		
Décorations	Smarties, biscuits barquettes		

Recette:

1. Préchauffe le four thermostat 6 (180 °C).
1. Verse le yaourt dans un bol. Lave et essuie le pot qui servira de doseur.
2. Fouette les œufs entiers avec le sucre très fort.
3. Ajoute les yaourts qui sont dans le bol et mélange.
4. Verse la farine petit à petit en remuant avec le fouet au fur et à mesure puis la levure.
5. Ajoute le sucre vanillé puis l'huile et mélange bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.
6. Beurre puis farine un moule à manqué.
7. Verse la pâte dans le moule. Mets au four pour 30 minutes.
8. Laisse refroidir sur la grille du four, puis démoule. Laisse le refroidir.
9. Prépare la glaçage: mélange bien le sucre glace et l'eau dans un bol. Puis ajoute la pâte à tartiner.
Ne pas hésiter à ajouter un peu d'eau si le glaçage est un peu trop épais.
10. Glace le gâteau puis décore-le avec les smarties et les biscuits ou avec d'autres choses selon ton inspiration.

Le coloriage de la semaine

Le paille en queue (payenké)

