

Chers parents bonjour,

En espérant que tout se passe bien chez vous, quelques activités qui pourront vous aider à faire passer le temps durant cette période exceptionnelle.

→ La chasse aux lettres : en utilisant les nombreux supports chez vous (paquets dans la cuisine, bouteilles, jeux, publicités ...), nous allons chercher aujourd'hui toutes les lettres de son prénom. Les découper (avec l'aide de l'adulte) et les coller. Nommer les lettres par leur son et pas le nom (c'est la lettre A, elle chante «aaaaaaa»).

→les couleurs : poser sur la table un objet d'une couleur (sans nommer la couleur). L'enfant doit aller chercher d'autres objets de la même couleur et nommer la couleur. Faire l'activité avec le plus de couleurs possibles (petit plus, faire compter les objets trouvés de chaque couleur) Ici [une vidéo pour apprendre ses couleurs](#), [ici un jeu](#).

→ Amusons nous à transvaser avec de la farine, du riz, de la semoule, des graines (lentilles, haricots). Sortez deux coupelles ou petites boites, et une cuillère. Demandez à votre enfant de transvaser à l'aide de la cuillère tout le contenu d'un récipient dans l'autre. Vous pouvez garder le matériel pour toute la semaine et le laisser sous surveillance à disposition de votre enfant.

→ [Activités de résolution de problèmes](#)

→ Activités physiques et sportives : jouez au ballon prisonnier ou toute activité de lancer.

Prendre un objet qui peut se lancer et qui ne fait pas mal (des t-shirts dans une taie d'oreiller par exemple). Amusez-vous à se viser pour emprisonner l'autre. Pour être délivrée il faut faire une roulade avant ou rouler sur le côté.

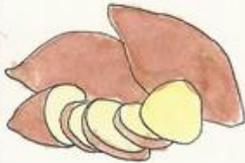
Activité plus calme : lancer un objet dans un panier ou autre cible.

→ Amusez-vous à faire de la pâtisserie avec votre enfant en verbalisant tous les ingrédients et toutes les actions. Recette gâteau citrouille.

Gâteau de patate douce



Ingrédients



1.5 kg de patates douces



3 oeufs



1 gousse de vanille



1 c à café de cannelle



100 g de sucre

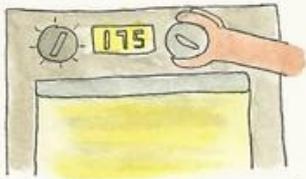


20 cl de lait



100 g de beurre

Préparation



Préchauffer le four à 175 °C



Eplucher les patates douces
Les couper en cubes



Les faire cuire 45 min dans de l'eau bouillante puis les égoutter



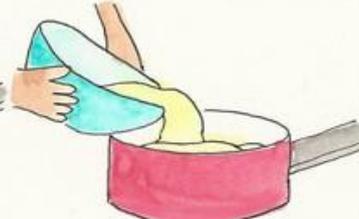
Battre les oeufs, le sucre, la vanille et la cannelle



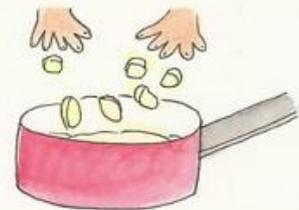
Ajouter le lait



Mixer la patate douce



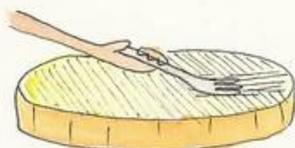
Ajouter la préparation liquide



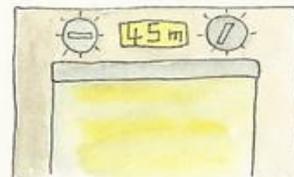
Ajouter le beurre mou et mixer à nouveau



Verser la préparation dans un grand moule beurré



Faire des traits à la fourchette sur le dessus



Enfourner pour 45 min à 1 h



Laisser refroidir avant de servir...
Bon appétit !