



Carnet

— d'activités —

DE PÂQUES





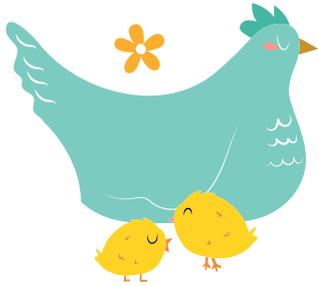
Salut ! Je suis Fernand !

Dans ce cahier tu trouveras plein de jeux pour t'amuser pendant les vacances de Pâques. Après la chasse aux oeufs, place à des mini-jeux : labyrinthes, mots cachés, coloriages... Et beaucoup d'autres encore !

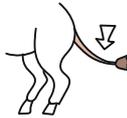
Amuse-toi bien !

Ce cahier appartient à :

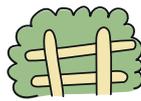
RÉBUS



DÉCHIFFRE LE RÉBUS POUR SAVOIR
OÙ TROUVER LES SURPRISES !



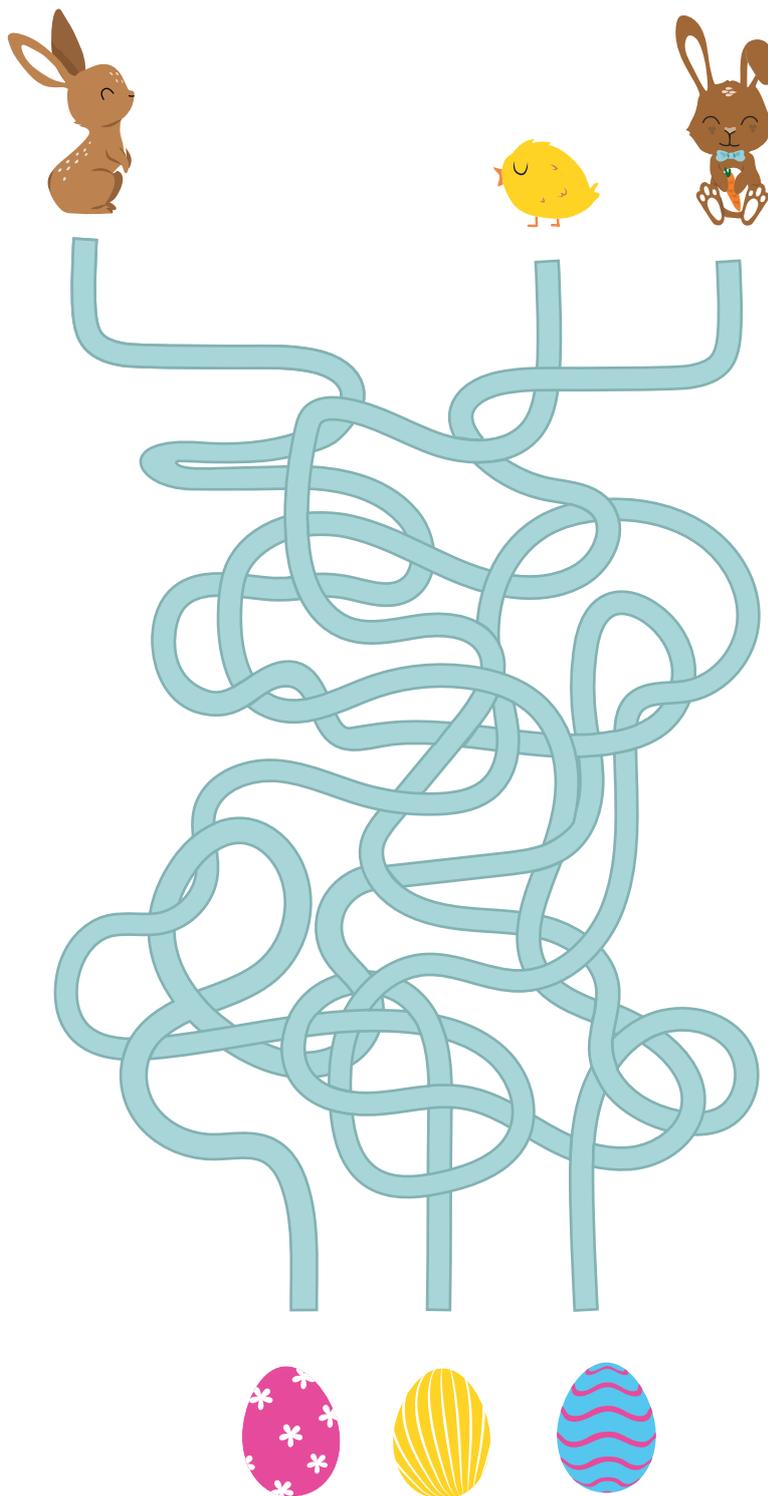
ch'



SOLUTION : LES CHOCOLATS DE PÂQUES SONT CACHÉS SOUS LE POMMIER

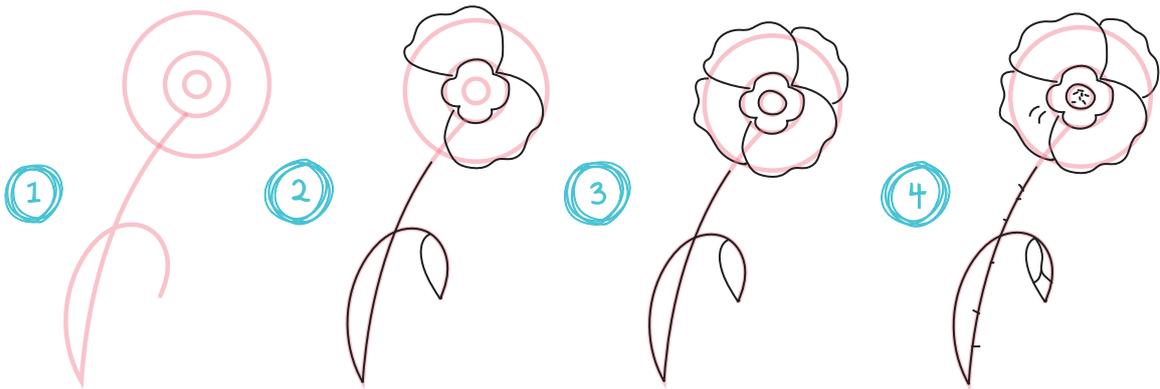
ROUTES EMMÊLÉES

ATTENTION ! LES ROUTES SE SONT EMMÊLÉES !
RELIE CHAQUE VOLEUR À SON OEUF EN PARCOURANT LE CHEMIN QUI LES SÉPARE.



DESSINE-MOI

Un coquelicot



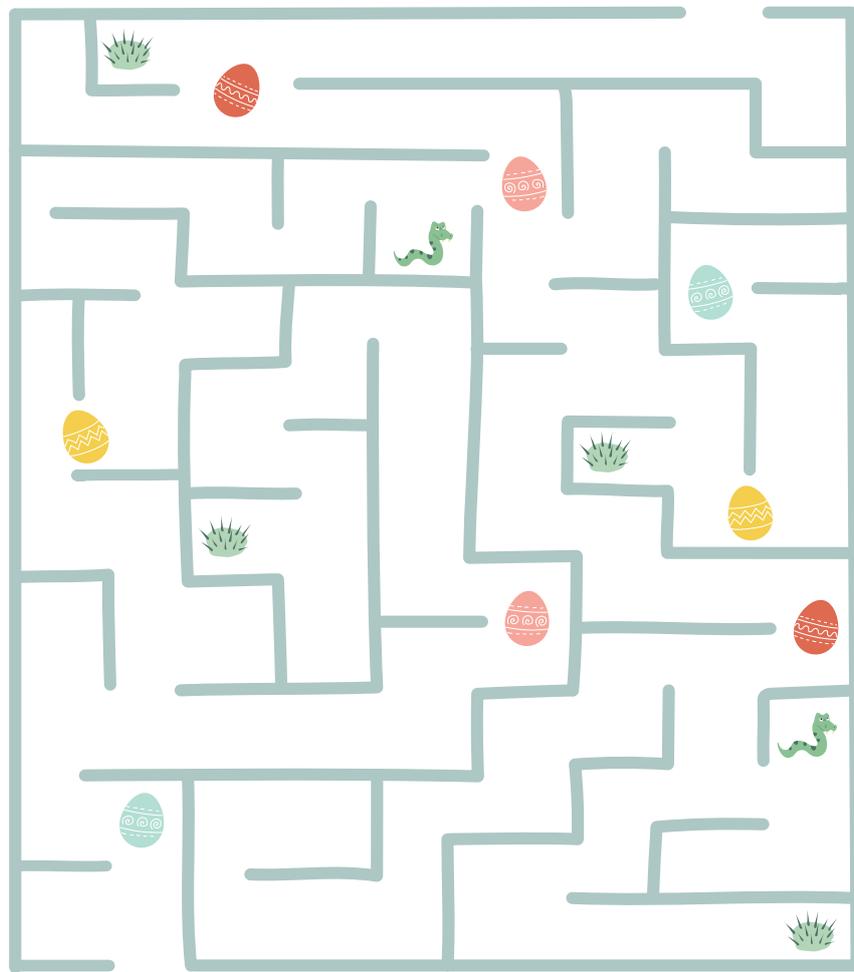
A TON TOUR !



PLACE À LA DÉTENTE !
PROFITE DE CE MOMENT POUR APPRENDRE À
DESSINER LES FLEURS DE PRINTEMPS QUE
TU TROUVERAS DANS LA NATURE.

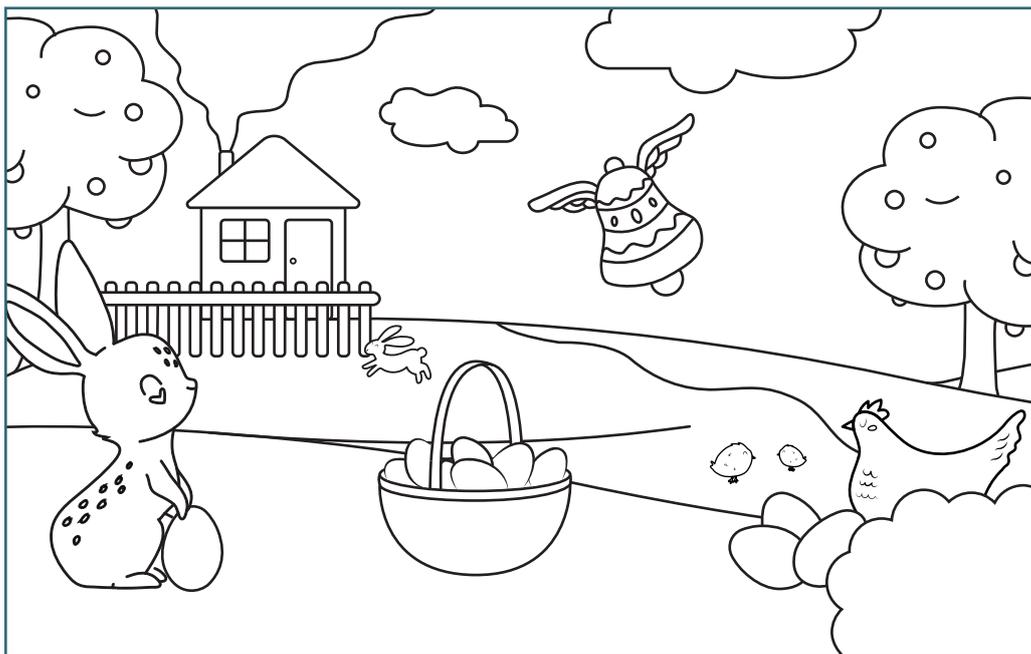
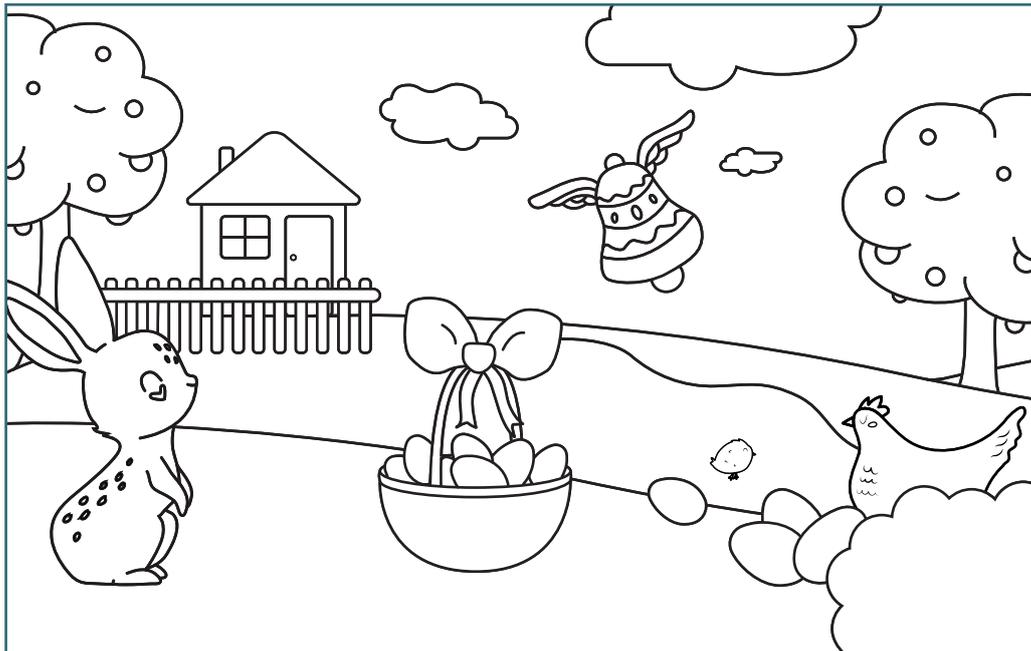
LABYRINTHE

TRAVERSE LE LABYRINTHE AVEC TON PANIER POULE ET RÉCUPÈRE UN OEUF DE PÂQUES DE CHAQUE COULEUR. TU NE PEUX PAS REVENIR EN ARRIÈRE ET SURTOUT, ATTENTION AUX PIÈGES !



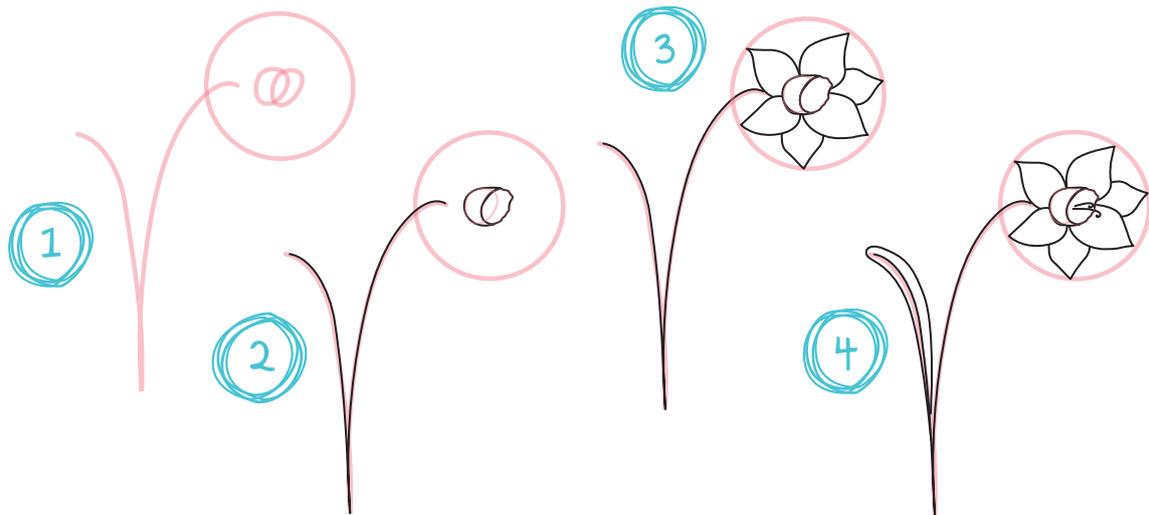
LES 7 ERREURS

C'EST LE MOMENT DE PARTIR À LA CHASSE AUX OEUFS !
ATTENTION À BIEN OBSERVER ! IL Y A 7 DIFFÉRENCES ENTRE CES DEUX DESSINS,
PEUX-TU LES TROUVER ?
PS : À TES CRAYONS, PLACE AU COLORIAGE !

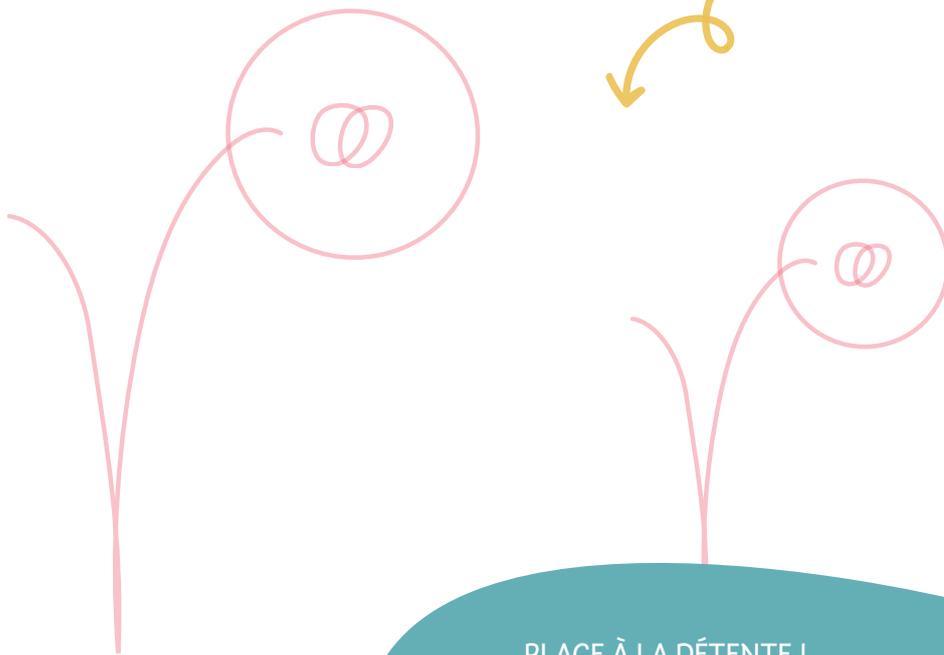


DESSINE-MOI

Une jonquille



A TON TOUR !



PLACE À LA DÉTENTE !
PROFITE DE CE MOMENT POUR APPRENDRE À
DESSINER LES FLEURS DE PRINTEMPS QUE
TU TROUVERAS DANS LA NATURE.

RECETTE



Sablés de Pâques

- 1 Dans un saladier, battez au fouet l'œuf, le sucre, le beurre, le sucre vanillé et la farine tamisée pour obtenir une pâte homogène.



- 2 Faites une boule et laissez reposer 30 minutes à température ambiante. Etalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné. Avec un emporte-pièce, découpez votre pâte.



- 3 Posez délicatement les sablés sur une plaque avec du papier sulfurisé pour ne pas les déformer. Enfournez-les ensuite dans un four préchauffé à 180° C pendant 12 minutes.



- 4 Laissez refroidir. Décorez à votre goût et vous pouvez déguster !

Astuce

Vous pouvez rajouter des pépites de chocolat en guise d'yeux sur vos lapins.

