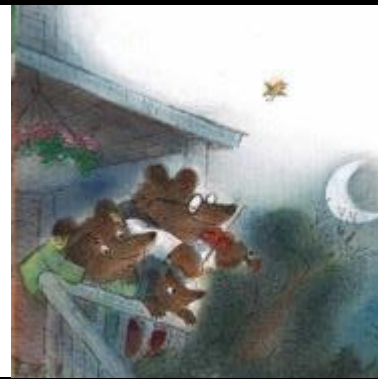


Activité 1 :

À imprimer et à découper.

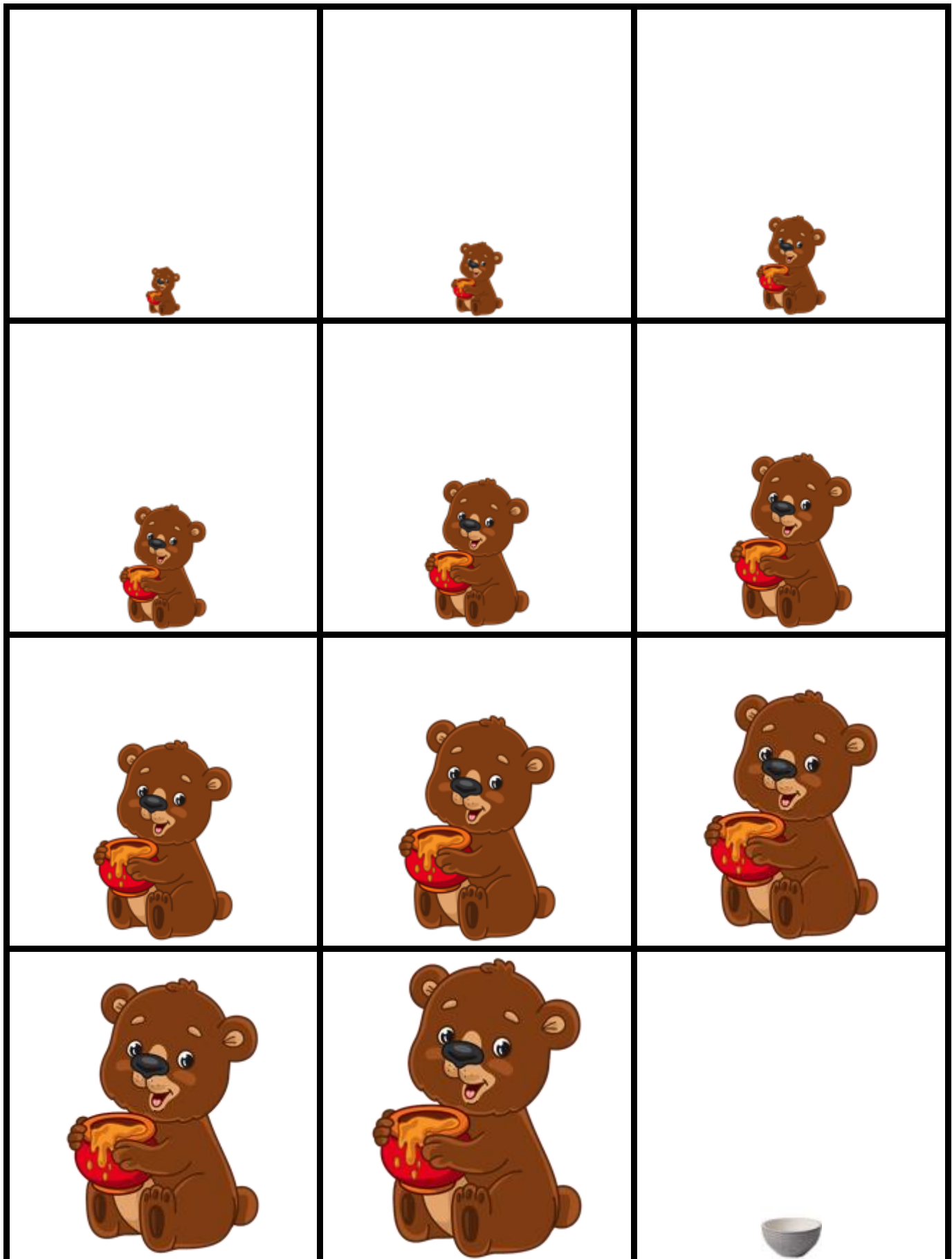
Les images doivent être placées dans l'ordre chronologique (placez un point de repère pour aider votre enfant.)





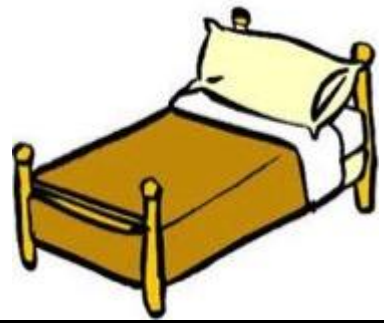
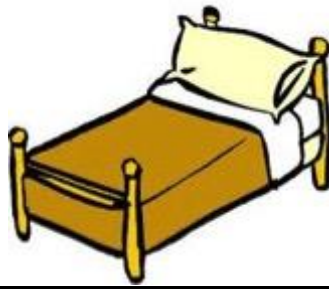
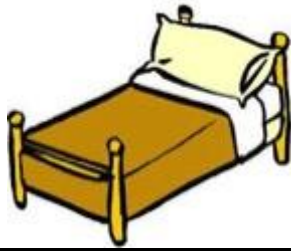
Activité 2 :

À imprimer et à découper.











Activité 3 :

Bouillie aux pissenlits (4 personnes)

Ustensiles

Couteau



Planche à découper



Cocotte



Mixeur

Ingrédients

Huile d'olive



750 ml d'eau



300 g de pissenlits



3 navets



2 oignons



6 gousses d'ail



Sel



Poivre



1. Se laver les mains



2. Coupez l'oignon



3. Coupez l'ail



4. Ajoutez l'oignon, l'ail et l'huile dans la cocotte. Faire revenir à feu doux.



5. Coupez les navets.



6. Ajoutez l'eau, les pissenlits lavés et les navets.



7. Ajoutez le sel et poivre selon vos goûts.



8. Laissez cuire à feu doux pendant 20 min, puis passez au mixeur.

