

Toute l'équipe Alfa3a a le plaisir de vous présenter sa lettre d'information



## Capoeira

### Accueil de loisirs Jean Moulin

C'est pendant les vacances d'hiver que nous avons accueilli l'association Son Do Gunga pour une initiation.

L'objectif était de faire découvrir aux enfants cet art martial venu tout droit du Brésil.

Ils ont pu apprendre les mouvements de base, s'exprimer, improviser et bouger aux sons des percussions dans une ambiance conviviale. Les enfants ont été ravis de participer, un vrai moment de plaisir pour tous.

*Magalie Finck*  
Directrice de Jean Moulin



### INTERVIEW à la maison de l'enfance

« Bonjour, peux-tu te présenter ? »

Je m'appelle Younes, j'ai 8 ans. Je vais à l'école Jules Verne et je vais à la maison de l'enfance pendant les vacances.

« Peux-tu nous décrire l'activité "Bonnet" ? »

L'animateur nous a donné de la laine et un morceau de carton. On a fait des nœuds et des boucles, on a plié les fils de laine et on les a accrochés.

On remonte les bouts de laine et après on prend un bout de ficelle, on l'entoure pour donner la forme du petit bonnet et on coupe un peu le haut.

« As-tu trouvé que cette activité était difficile ? »

C'était pas dur. Ça faisait jolie parce qu'on s'était appliqué.

Ça m'a plu, et j'ai fait un joli bonnet.



*Marine Filipiak*

Directrice de la Maison de l'enfance



### HIP HOP au centre aéré

Pendant les vacances d'hiver, les enfants ont eu 4 séances de Hip-hop. Ils ont pu découvrir cette danse de façon ludique. Tous ensemble en musique dans la grande prairie, avec Alan Wothor, (compagnie de danse sur Grenoble « So7kill. »)

*Julien Fernandez*  
Directeur du centre aéré



*Cosette Schellenbaum*  
Référente classes de découverte

### Les enfants aiment jardiner

"En février dans le jardin, les enfants ont arrosé les mâches, les poireaux, les épinards. Observer les fèves sortir de terre. Ils ont commencé les semis en petits pots de fleurs et de légumes".



### La recette

### Le Bounty



200 g de chocolat 150 g de noix de coco râpée 120 g de lait concentré sucré

Mélanger la noix de coco et le lait concentré sucré. Travailler la pâte obtenue avec les mains pour façonner des petites barres rectangulaires. Déposer les barres au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver 1h au congélateur. Les barres de coco doivent être assez dures pour les manipuler sans les casser. Préparation du nappage chocolat. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Plonger les barres de noix de coco dans le chocolat à l'aide d'une fourchette. Le chocolat doit recouvrir entièrement chaque barre. Déposer à nouveau les barres nappées de chocolat sur une grille ou une plaque recouverte de papier cuisson. Faire de petites vagues sur le dessus de chaque barre avec la pointe d'un couteau. Laisser prendre 1h au frais, ou jusqu'à ce que le chocolat durcisse. Conserver dans une boîte hermétique.

MIAM... 😊

