

<http://ec-balzac-blere.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article672>

Anniversaires d'hiver et de printemps

- Les pages des élèves - Archives - Avant 2014 - Année scolaire 2013-2014 CE1 -



Date de mise en ligne : jeudi 27 mars 2014

Copyright © Bienvenue sur le site de l'école Balzac de Bléré - Tous droits

réservés

Les anniversaires de printemps et d'hiver ont été regroupés, il a été moins facile de cuisiner avec des produits de saison. La banane, les oranges et le kiwi ont servi de base à plusieurs recettes. Comme la fois précédente, les préparations se sont déroulées le matin.

[<http://ec-balzac-blere.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-balzac-blere/local/cache-vignettes/L400xH299/G1JPG-654b16654b-14d9c.jpg>]

Les marmitons de la mousse banane / kiwi.

[<http://ec-balzac-blere.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-balzac-blere/local/cache-vignettes/L400xH300/G2JPG-f37c54f37c-06f23.jpg>]

Les petits chefs de la Charlotte banane / chocolat / orange.

[<http://ec-balzac-blere.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-balzac-blere/local/cache-vignettes/L400xH299/G3JPG-e894b1e894-48eb0.jpg>]

Les rois de la pâte à tartiner noisette.

[<http://ec-balzac-blere.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-balzac-blere/local/cache-vignettes/L400xH300/G4JPG-7db1787db1-45354.jpg>]

Les as des crêpes.

[<http://ec-balzac-blere.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-balzac-blere/local/cache-vignettes/L400xH300/G5JPG-0567050567-f9c25.jpg>]

Les cordons-bleus des gaufres banane chocolat.

La préparation du jus de fruits frais a été collégiale.

L'après-midi, les enfants ont dégusté leurs préparations.

Côte de popularité : 24 ont aimé les gaufres banane/coco/ chocolat, 24 ont aimé les crêpes, 19 pour la mousse banane kiwi, 14 pour la charlotte banane/orange chocolat, 22 pour la pâte à tartiner aux noisettes, 14 pour le jus de fruits frais orange/kiwi, et 15 pour le sirop de violettes apporté par Marie-France.

Merci aux adultes qui nous ont aidé et à ceux qui nous ont prêté du matériel.