

Calendrier de l'avent Des Assistantes Maternelles



Pour passer un mois de décembre créatif !



Ce calendrier a été préparé avec soin par les Assistantes Maternelles du Relais Petite Enfance Voyageur, et c'est avec plaisir qu'elles partagent avec vous toutes ces idées créatives pour tout-petits. Chaque jour une surprise, un atelier ou un moment de sourire jusqu'à la fin de l'année. Prenez le temps de découvrir chaque case : Bricolages, recettes... Amusez-vous en attendant les fêtes !

Un grand Merci aux Assistantes Maternelles pour leur implication auprès des enfants qu'elles accueillent au quotidien.

Initié par le Relais Petite Enfance Voyageur :

Aline Clement : 06-42-03-06-66

Mylène Meyer : 06-82-00-63-91

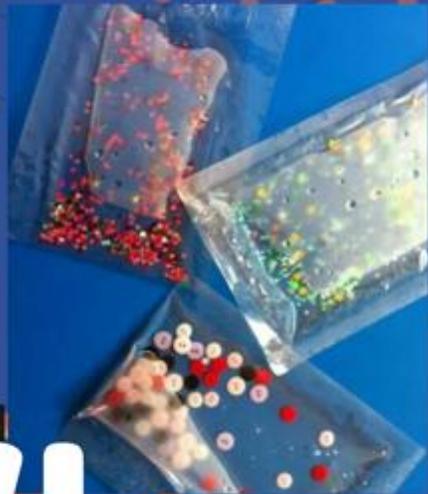
rpe-voyageur@vyv3.fr



Ces institutions participent au financement du RPE



Les Essentiels Sensoriels



Sertir 3 bordures d'une pochette à plastifieuse à l'aide d'un fer à lisser, la remplir avant de fermer le dernier côté

4



pâte autodurcissante précieuse



5



Le Bonhomme de Neige Fondu



Sur feuille bleue l'enfant peint la neige. Trouver le personnage facilement sur internet puis laissez le coller les éléments

6



Chanson du Père Noël

L'as-tu vu ?

L'as-tu vu, ce petit bonhomme?
L'as-tu vu ce petit bonhomme?
L'as-tu vu, l'as-tu vu, ce petit bonhomme, ce petit bonhomme, ce petit bonhomme?
L'as-tu vu, l'as-tu vu, ce petit bonhomme au capuchon pointu?
On l'appelle Père Noël, par la cheminée, par la cheminée,
On l'appelle Père Noël, par la cheminée il descendra du ciel.
Il apporte des joujoux, il en a plein sa hotte, il en a plein sa hotte
Il apporte des joujoux, il en a plein sa hotte et c'est pour nous
L'as-tu vu, l'as-tu vu, ce petit bonhomme, ce petit bonhomme?
L'as-tu vu, l'as-tu vu, ce petit bonhomme au capuchon pointu?
On l'appelle Père Noël, par la cheminée, par la cheminée,
On l'appelle Père Noël, par la cheminée il descendra du ciel.
Il apporte des joujoux, il en a plein sa hotte, il en a plein sa hotte
Il apporte des joujoux, il en a plein sa hotte et c'est pour nous



7

Nonnettes

8

Nonnettes à l'orange

Pour 24 Nonnettes



Préparation

1. Portez 20 cl d'eau à ébullition. Hors du feu, ajoutez le miel, le sucre et le beurre. Mélangez bien.
2. Dans un saladier, mélangez les farines, le bicarbonate, la levure et les épices. Creusez un puits et versez-y le mélange au miel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Remplissez des moules à mini-muffins en silicone aux 2/3 de pâte et déposez 1c. à café de marmelade d'orange sur le dessus. Appuyez pour l'enfoncer un peu. Faites cuire 20 min à four chaud (200 °C), en surveillant: le dessus ne doit pas trop brunir. Laissez refroidir sur une grille.

Ingédients

- 100g de marmelade d'orange
- 200g de Miel
- 60g de sucre en poudre
- 75g de beurre
- 125g de farine de blé
- 150g de farine de seigle
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à café de cardamome en poudre et de cannelle



"Bulles" de neige



9

Décoration à coller

10



Utilisez du couvre livre autocollant en support pour créer la forme de votre choix et l'enfant décore avec les matériaux mis à sa disposition.

Cerf-Mains

11



Pains d'épices Cannelle

12



Mélangez des épices à l'eau et peignez

Le Bonnet



13

Petits points aux cotons tiges

Jeu Sonore



14

Remplissez des contenants opaques pour que l'enfant n'ai que le repère sonore.
Si vous les faites par 2 l'enfant peut s'amuser à retrouver les pairs .



Le plein de vitamines



15

Bricolo'Sapin



16



17 Nuit étoilée



peindre à la fourchette



18



Sujet en Batons de glace



FLOCONS DE NEIGE
EN BÂTONNETS

19

Les pingouins

20



21

Boule de neige



Passez une paille dans un contenant transparent, décorer avec des éléments légers. L'enfant n'a plus qu'à souffler pour voir son décor s'animer.

Cartes de Noël



22

Transvasement en neige



23

Sablés de Noël

Biscuits sablés de Noël

1 Mélangez le sucre, le sel et les beures ensemble. Puis, ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

80g de beurre doux et 80g de beurre salé
50g de sucre
1 pincée de sel
180g de farine

2 Étalez la pâte sur un plan de travail afin d'obtenir 1 petit cm d'épaisseur puis découpez les sablés avec des emporte-pièces.
3 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez en surveillant la coloration.

Thermostat 6 (180°)
Cuisson 25 min

tapping
Clapotez avec l'index après avoir tapé les biscuits refroidis.

24



Joyeux
Noël



A festive Christmas greeting card with a dark red background. The text "Joyeux Noël" is written in a pink, rounded font for "Joyeux" and a teal, cursive font for "Noël". The text is surrounded by several yellow, four-pointed stars. A gingerbread man wearing a black top hat and holding a red and white striped candy cane is positioned above the word "Joyeux". Santa Claus, wearing a red hat and white beard, is peeking out from behind a brown brick chimney on the right side of the card.