

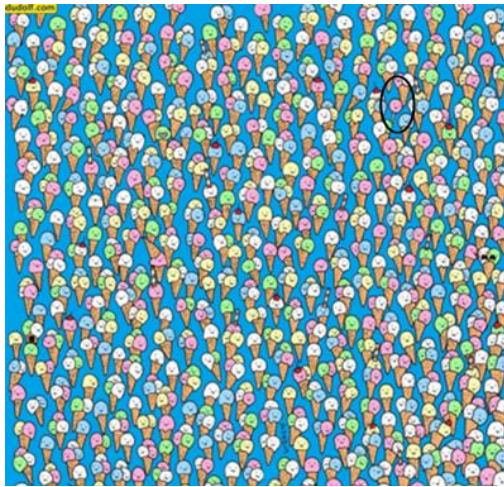
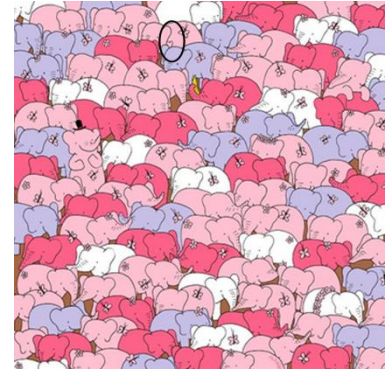
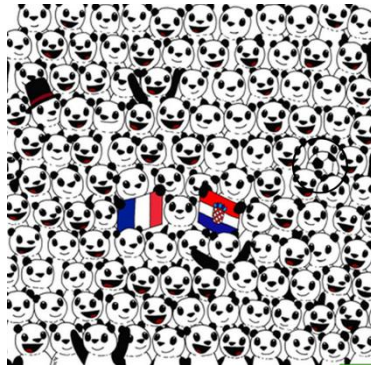
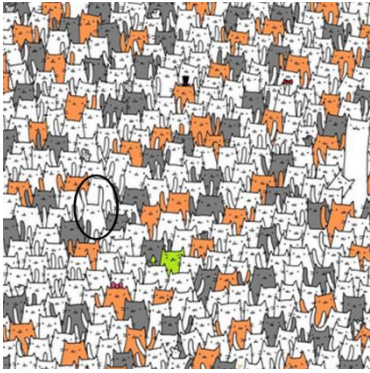
Livret d'activités adulte

N°5



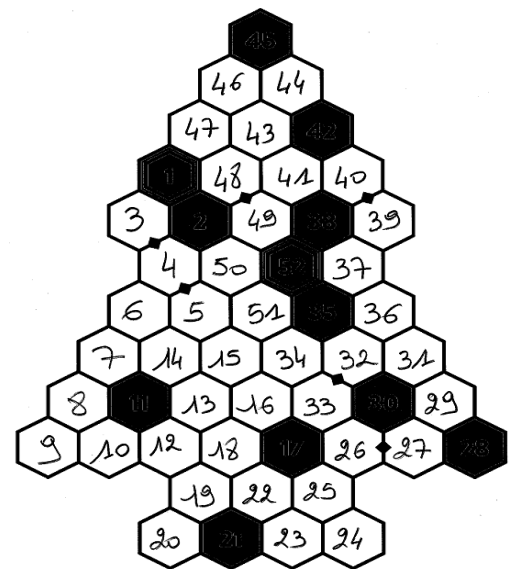
« Coloriage Zen »

Réponses du livret N°4



E	C	F	A	B	G	D	Z	H
B	H	Z	E	F	D	G	A	C
A	D	G	H	Z	C	E	B	F
C	B	H	F	A	E	Z	G	D
F	A	D	G	H	Z	B	C	E
G	Z	E	D	C	B	F	H	A
H	G	C	B	D	F	A	E	Z
Z	F	B	C	E	A	H	D	G
D	E	A	Z	G	H	C	F	B

$10 \div 5 = 2$	$18 \div 3 = 6$	$35 \div 5 = 7$	$21 \div 3 = 7$
$20 \div 4 = 5$	$36 \div 6 = 6$	$33 \div 3 = 11$	$100 \div 5 = 20$
$5 \times 2 = 10$	$6 \times 3 = 18$	$2 \times 9 = 18$	$40 \div 5 = 8$
$4 \times 6 = 24$	$2 \times 5 = 10$	$8 \times 2 = 16$	$20 \div 15 = 1.33$
$50 \div 2 = 25$	$3 \times 5 = 15$	$12 \times 16 = 192$	$4 \times 3 = 12$
$4 \times 10 = 40$	$1 \times 60 = 60$	$3 \times 20 = 60$	$4 \times 3 = 12$
$20 \times 9 = 180$	$3 \times 7 = 21$	$9 \times 4 = 36$	$30 \div 4 = 7.5$
$40 \div 4 = 10$	$25 \div 5 = 5$	$64 \div 8 = 8$	$6 \div 3 = 2$
$50 \div 5 = 10$	$2 \times 3 = 6$	$8 \times 8 = 64$	$8 \div 5 = 1.6$
$24 \div 6 = 4$	$8 \div 2 = 4$	$8 \times 8 = 64$	$11 \div 8 = 1.375$
$11 \times 45 = 495$	$32 \div 4 = 8$	$56 \div 8 = 7$	



Bonne Vacances et rendez-vous en Septembre
pour de nouvelles activités

Glace aux fruits

Ingrédients :

- 100 g de fraise ou framboise ou cerise ou abricot ou fruits de votre choix.....
- 1 blanc d'œuf
- 125 g de mascarpone
- 1 c à s de miel d'acacia
- Chocolat pour couvrir (optionnel)

Préparation :

- Préparez les moules et les bâtonnets (vous pouvez vous servir de pots de petits suisse)
- Lavez et équeutez les fruits choisis et laissez-les sécher.
- Battez le blanc d'œuf en neige ferme et incorporez les fruits coupées en petits morceaux ou écrasés. Puis ajoutez la mascarpone et le miel d'acacia et mélangez bien.
- Versez la préparation dans les moules et enfoncez un bâtonnet dans chaque moule. Placez-les au congélateur pour au moins 12h ou une journée entière.

Si vous souhaitez les couvrir, le lendemain faites fondre du chocolat couverture au bain marie puis versez du chocolat dans un moule vide (exactement le même que vous avez utilisé pour les bâtonnets), jusqu'à environ 2 cm de hauteur. Plongez doucement les bâtonnets dans le moule à chocolat un par un, retirez-les immédiatement et laissez le chocolat se solidifier grâce à la glace. Replacez-les ensuite au congélateur ou bien mangez-les sur le champ !

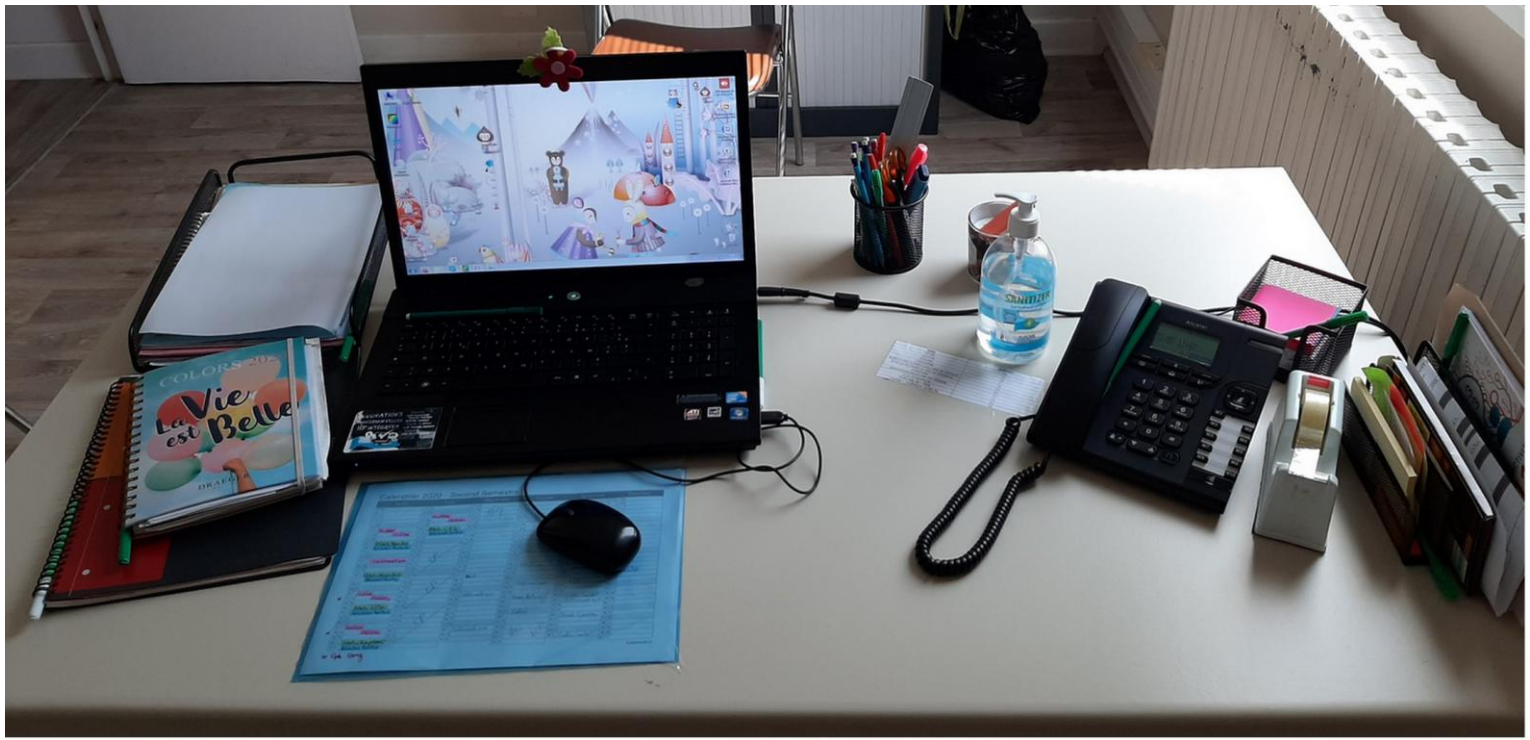
Bonne dégustation !!!!



Les 7 différences du Centre Social



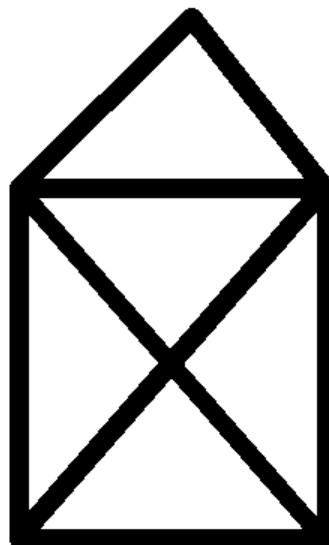
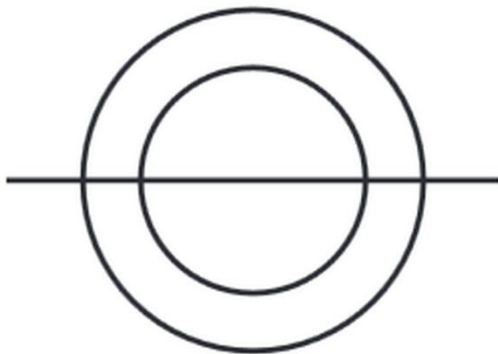


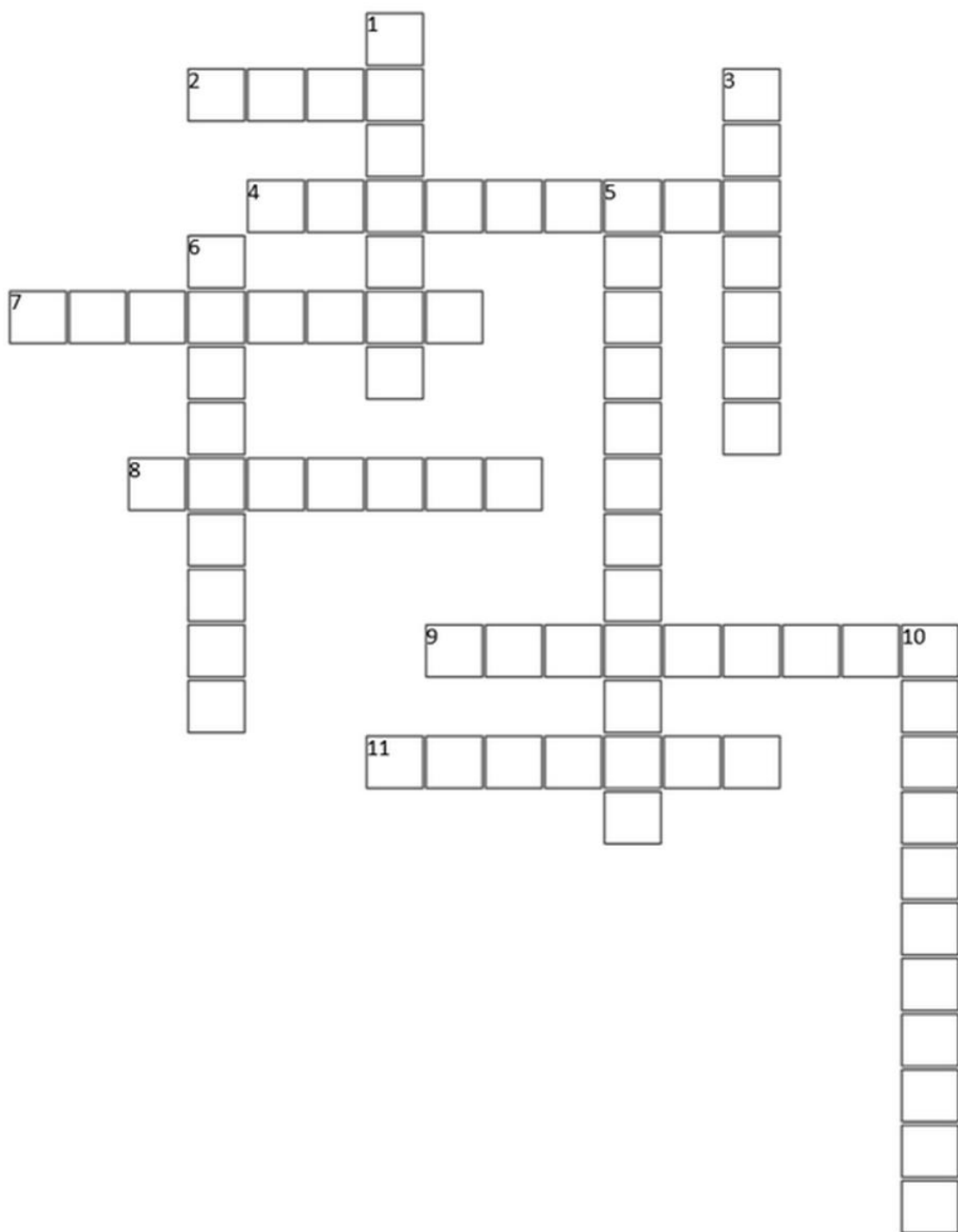


10 crayons se sont perdus dans ce bureau



Dessinez ces figures sans décoller votre crayon du papier et sans repasser deux fois au même endroit.





Horizontal

- 2 Activité au Centre
- 4 La vie du Centre
- 7 Activité au Centre
- 8 Public accueilli au Centre
- 9 Nous avons besoin d'eux
- 11 Activité au Centre

Vertical

- 1 Public accueilli au Centre
- 3 Public accueilli au Centre
- 5 Activité au Centre
- 6 Nom du Centre
- 10 Activité au Centre

Connaissez-vous bien toute l'équipe
du Centre Social ?

Qui est Qui ?

La livreuse de repas



La directrice



La secrétaire



L'animatrice RAM



La femme de ménage



L'animatrice

