

Planning semaine :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8h-10h	Accueil échelonné : Jeux libres, cuisine, activités artistiques manuelles, décorations, lecture etc selon les envies du moment!				
10h-12h	accueil, jeux de présentation et de connaissance, construction des règles de vie, découverte activité roller	Roller	Roller	Roller	Roller
12h-14h	Repas Temps calme coin bibliothèque et ludothèque (sieste aménageable)				
14h-16h	rencontre avec Lor pour la première session hip-hop	Danse Hip Hop	balade et jeux nature	Danse Hip Hop	Prépa démo roller / hip hop
16h-16h30	Goûter 100 % bio et/ou local : sirops, confitures, chocolat, pain et gâteaux faits maison				Démonstration : rencontre famille
16h30-18h	Activités & jeux divers libres et encadrés - départ échelonné				



Infos pratiques :

- Goûter fourni mais prévoir un panier repas pour le midi (frigo et micro-ondes disponibles).
- Equipement roller : une paire de roller, un casque (vélo peut convenir), les protections (genoux, coudes et poignets). *Si vous n'avez pas ce matériel nous pouvons vous le prêter, sauf le casque. Précisez-nous au plus vite la pointure de votre enfant.*
- Prévoir une tenue souple et un tee-shirt à manches courte sous le pull.
- Deux paires de chaussures : une pour dedans (danse) et une pour dehors (salissable)
- Prévoir une gourde, un petit sac-à-dos, un k-way et des changes si besoin



Tarifs & modalités : 150€ la semaine, tarif réduit 140€ pour les adhérents 2016, ajouter une réduction de 10€ pour un 2ème enfant de la même fratrie. Prévoir des arrhes de 50€ par enfant.

L'inscription se fait en ligne, marche à suivre sur notre site internet : <http://sensactifs.org/stages/>

RECETTE D'UN GOÛTER

Le gâteau au yahourt (tout bio bien sûr!)

- un pot de yahourt
- trois pots de farine
- deux pots de sucre
- 2 ou 3 œufs (selon leur taille)
- une petite cuillère de levure (une grande cuillère d'huile) et selon les envies...
- un pot de chocolat poudre
- des morceaux de fruits

Miam miam, croûte dorée et gâteau moelleux, on ne s'en lasse pas !



hop au four 30 à 40min !

