



Lundi 15 Décembre 2025

Le Groupe Gazette



Petit point histoire

Savez-vous depuis quand la gazette existe ?

Créée il y a déjà quelques années par d'anciens animateurs, puis laissée de côté. Elle est reprise par Eva en Avril 2025.

Qui participe ?

Les enfants de CM1 et CM2 ont repris la gazette en Mai 2025. Entre deux et trois midis par mois, le groupe se réunit pour échanger sur les sujets qui seront abordés ainsi que sur la mise en forme des pages. En Septembre 2025 de nouveaux adhérents ont rejoint le projet.

Les sujets abordés :

L'objectif d'origine de cette gazette était de refaire découvrir des livres aux enfants en votant pour le livre du mois, ainsi au fur et à mesure nous avons pu aborder ensemble la BD et le Manga.

Bien entendu d'autres sujets ont été proposés comme les Films et la Musique.

Le groupe a souhaité rajouter une partie pour réaliser des recettes faciles à faire chaque mois à la maison.

Nous essayons d'alterner les créations mais le sucré remporte un franc succès.



Le Club Des Donuts :

Logo fait avec un donut car le groupe est gourmand, un serpent car nous sommes dans l'année du serpent et un parchemin avec tous leurs prénoms dessus.

Une grande partie du groupe



Presque tous réunis dans une superbe ambiance



Une petite zone BD imaginée par une partie du groupe pour représenter le seul garçon du Club Des Donuts.



Salut les filles

Salut Matthew!!



Pour vous faire une idée, cette scène représente ce qui arrive à Matthew au moment de l'arrivée des filles.



Salut les filles

Salut Yara!

Mais je suis un garçon!!



Eva

Animatrice depuis 7ans, elle a rejoins l'équipe de l'ADAJ il y a 2ans. Après un Bac Pro en hôtellerie, elle trouve sa nouvelle voie dans l'animation . Pour cela, elle a passé un BAFA, un Cap petite enfance et un BPJEPS LTP.

Suite à un entretien pour remplacement de congé maternité, elle ne nous a plus quitté.

Ce qu'elle aime : le rouge, son plat préféré les pâtes au saumon, le flan et les papillons. Son Disney favori l'Atlantide l'empire perdu, son livre Harry Potter et le Prince de Sang Mêlé. Elle a une préférence pour les comédies musicales.

Ce qu'elle n'aime pas : les épinards et le choux fleur.

Projet d'avenir :

Continuer à faire des voyages.

Un chant de Noël

A partir de 8ans



Les chroniques de Noël

2 films (1h43)

A partir de 7ans



Les cinq Légendes

1h37

A partir de 6ans



Fée
Jack
North
Pitch
Bunny



Rudolph
Grinch
Lutin
Noël
Sable



La recette du mois : Buche de Noël



Ingédient :
100g de farine, 11 g de levure alsacienne, 250g de chocolat, 200g de beurre, 4 œufs, 140g de sucre en poudre

- Étape 1 : Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Étape 2 : Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
- Étape 3 : Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
- Étape 4 : Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Étape 5 : Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
- Étape 6 : Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
- Étape 7 : A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
- Étape 8 : Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.
- Étape 9 : Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.
- Étape 10 : Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
- Étape 11 : Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.
- Étape 12 : Faire prendre au réfrigérateur.