



Jeudi 12 Mars 2026

Les évènements à venir



Ce mois-ci notre calendrier est particulièrement bien rempli :

Début des travaux le **Lundi 2 Mars**, fin prévue pour le **Jeudi 12 Mars**.



Le **Vendredi 13 Mars** nous aurons des auditions de violoncelle avec l'école de Musique de Douvres. Elles se tiendront en salle fleur à partir de 17h, et sont ouvertes à tous !



Puis nous continuons avec le **Mardi 24 Mars** où nous participerons à partir de 17h au vote du prix UNICEF.

En quelques points le prix UNICEF littéraire c'est :

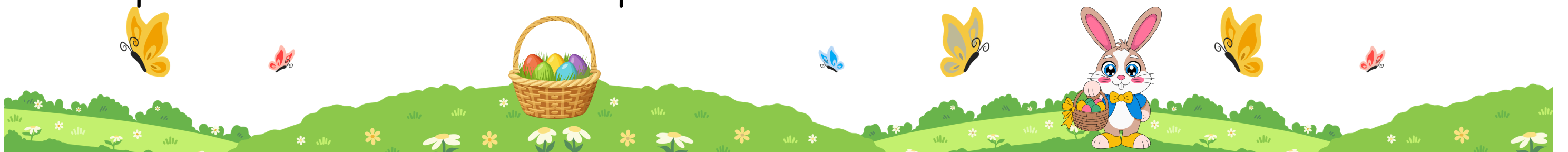
- Depuis 2016, ce prix permet de sensibiliser les enfants à leurs droits grâce à la lecture.
- Les enfants votants permettent de valoriser des ouvrages porteurs des valeurs de l'UNICEF.
- Les âges : 3-5 ans / 6-8 ans / 9-12 ans et 13-15 ans.
- Où participer ? : dans les écoles, collèges, accueils de loisirs, collectivités, bibliothèques participant au projet.

Pendant les mercredis les 3/5 ans ont déjà voté avec l'aide de leurs animateurs. A vous de jouer, rendez-vous le **24 mars en Salle Fleur** !



Samedi 28 Mars : la chasse aux œufs est organisée par le comité des fêtes à partir de 14h30 pour les grands (6-11ans) et 16h pour les petits (3-5ans) aux jardins partagés.

Participation du Conseil Des Jeunes pour les activités.



Mercredi 1er Avril : journée "tous au vert", sur les différents thèmes du tri sélectif, du recyclage et de l'environnement. A partir de 14h30, dans les locaux de l'A.D.A.J.

Au programme :

- Des ateliers ouverts à tous,
- Une fresque collaborative,
- Spectacle de M.Charly à partir de 16h30 dans la salle fleur, à partir de 6 ans.



Vendredi 10 Avril : aura lieu le **Carnaval** de l'école !!!

Rio



A partir de 7ans



Mario Bros 2



A partir de 7ans

Lucie

A 26 ans, est très créative et aime son métier. Devenue maman l'été dernier d'un petit garçon. Arrivée dans notre centre après ses études a commencé sur un été et est restée.

Elle aime la couleur jaune, l' Ice Tea, le café au lait à la noisette, la boule choco ainsi que la glace au yaourt.

Son livre du moment est True Beauty.

Son film préféré est Alice aux Pays des Merveilles.

Projet à venir : continuer dans l'animation ainsi que bientôt se pacser avec son amoureux.

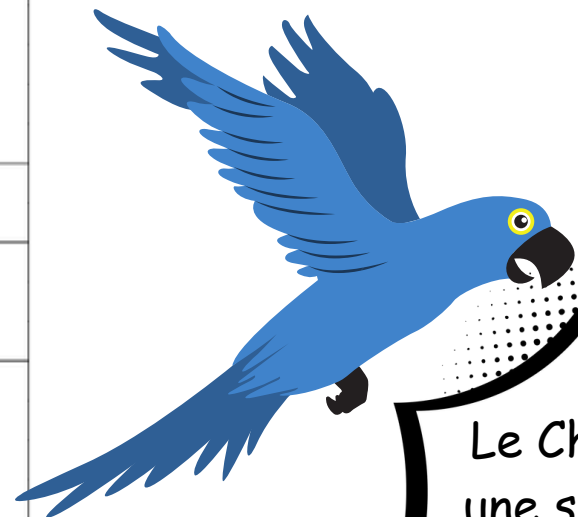
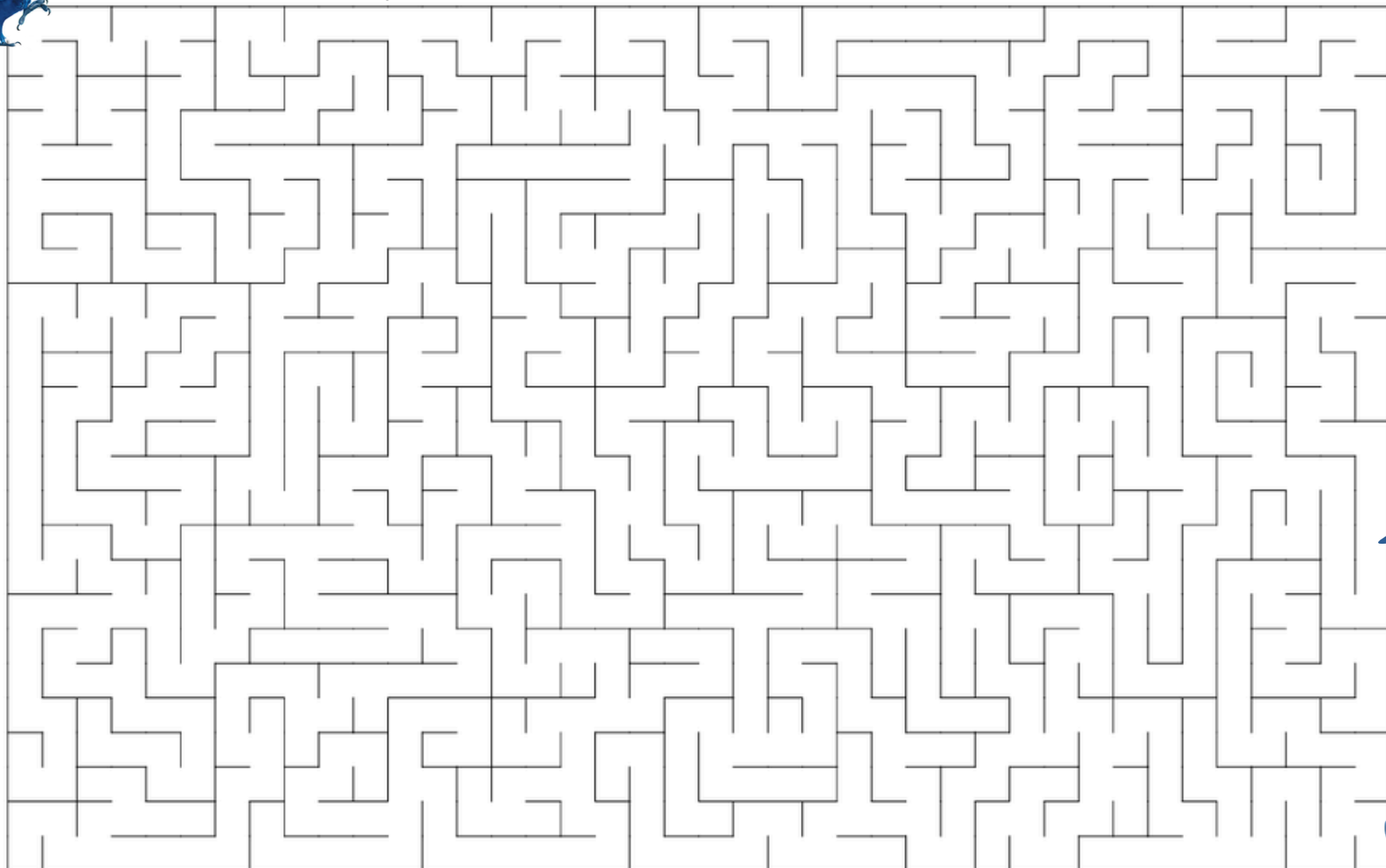


Nos envies de voyage : Brésil



Aide Bleu à rejoindre ses amis au Carnaval de Rio

Départ



Le savais tu ?

Le Christ Rédempteur, est une statue monumentale du Christ, dominant la ville de Rio de Janeiro au Brésil, du haut du mont Corcovado.

Arrivée



38 mètres de haut

L'Ara bleu est un grand perroquet des plaines sud-américaines, célèbre pour ses couleurs éclatantes. En raison de sa vulnérabilité, l'espèce est strictement protégée par la Convention de Washington ainsi que par la réglementation spécifique à la Guyane.



Coxinhas (croquettes au poulet brésiliennes)



La pâte : 375 ml d'eau, 1 cube de bouillon de poule, 230g de farine

La farce : 300g de blanc de poulet, 1 oignon, 1/2 poivron rouge, persil, sel, poivre, 1 oeuf, chapelure, huile de friture

- Mettez l'eau et le cube de bouillon à bouillir.
- Une fois que le liquide bout, ajoutez la farine d'un coup et mélangez avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Emballez la pâte et laissez la refroidir.
- Coupez le poulet en morceaux et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes.
- Après ce temps, laissez le refroidir quelques minutes, puis effilochez les morceaux.
- Dans une poêle, faites revenir 5 minutes l'oignon émincé et le poivron coupé en morceaux dans un peu d'huile.
- Ajoutez le poulet effiloché et le persil haché. Mélangez bien, salez, poivrez, et sortez du feu.
- Prenez une boule de la taille d'une noix de pâte. Formez un creux en son centre, de façon à créer un petit bol de pâte.
- Placez-y 1 à 2 cuillerées de farce, et refermez petit à petit la croquette en lui donnant une forme de goutte (ou de cuisse).
- Panez les croquettes en les passant dans de l'œuf battu, puis de la chapelure. Faites les frire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 5 minutes.
- Et voilà, vos coxinhas sont prêtes !