

# Les défis proposés aux élèves de cycle 2

3 propositions, divers objectifs

- o **Domaine culinaire**: verbaliser, enrichir son vocabulaire, peser, mesurer (le temps), anticiper, hiérarchiser...
- o **Domaine artistique**: s'exprimer, imaginer, évoquer, créer, observer...
- o **Domaine poétique** (CP): inventer, imaginer, proposer...



Une recette  
proposée par  
Jeanne

Tarte aux pommes

Ingredients

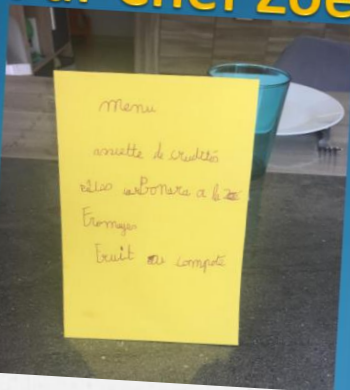
1 pâte feuilletée  
5 pommes  
du sucre de canne et du sucre blanc en poudre  
un peu de beurre  
amandes effilées

Préchauffer le four à 180° degrés.  
Mettre la pâte feuilletée dans un plat à tarte.  
Éplucher les pommes.  
Couper les pommes en lamelles très fines.  
Placer les pommes sur la pâte pour la garnir.  
Ajouter des morceaux de beurre sur la tarte.  
Ajouter les amandes effilées par-dessus.  
Saupoudrer du sucre de canne et du sucre blanc sur la tarte.  
Mettre la tarte au four et laisser cuire pendant environ 45 minutes.  
Sortir la tarte du four et déguster la avec une boule de glace à la vanille.

Bon Appétit

Menu, invitation et  
repas réalisés par Zoé

## Menu du Mercredi 8 Avril Par Chef Zoé



La tarte au citron  
de Leyna



Le pique-nique de  
Joséphine et les  
pâtes du chef Basile



C'est le printemps!



Les productions de  
Célia et Zoé



Les réalisations de  
Jeanne, Mailys et  
Leyna





# Les créations de Samuel et Noé



Les réalisations  
de Gabin et  
Youna



## Créations poétiques

- o Des abricots pour Hugo
- o Des orchidées pour Zoé
- o Des clémentines pour Joséphine
- o Du lilas pour Emma
- o Des poires pour Palmyre
- o Des lys pour Mailys
- o Un sapin pour Martin

- Un gâteau pour Hugo et Marceau
- Le journal pour Pascale
- De la charcuterie pour Sarah-Marie
- Une pizza pour Emma
- Un bijou pour Maë-Mou
- Un collier pour Zoé
- Des bananes pour Taylan
- Des avocats pour Youna



Bravo à tous!  
Merci pour cet échange  
et cet investissement,  
c'est une façon pour  
nous de garder le  
contact!