

Votre cahier d'activités

d'automne

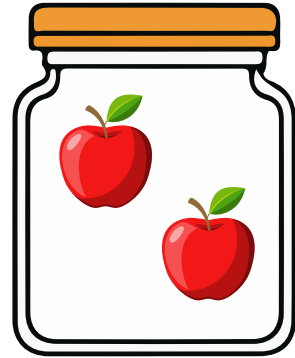
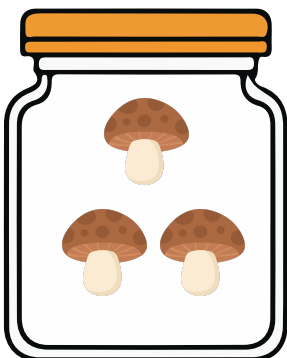
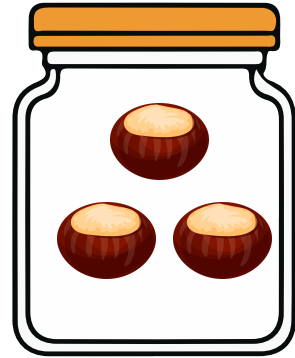
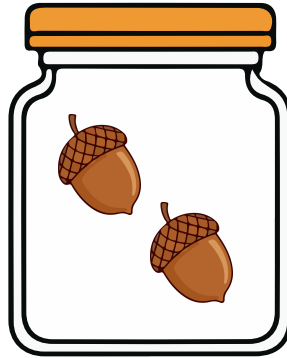




Compte l'automne



Compte les éléments dans chaque bocal.





Relie les paires



Relie chaque image à son image identique.





Mon petit souvenir



Coller une photo d'un moment partagé



Mon petit souvenir

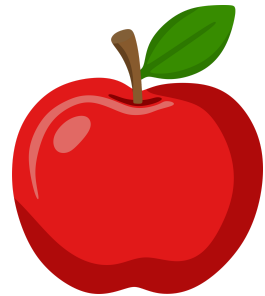




Les paniers



Relie chaque élément au bon panier.





Le Renard



Découvre les petits secrets de cet animal des bois



Mâlin, discret et curieux

Le renard est un véritable explorateur de la nature.



Son habitat

Il vit dans la forêt
au coeur de la nature



Ce qu'il mange

Il se régale de petits fruits,
de rongeurs et parfois d'insectes.



Ses empreintes

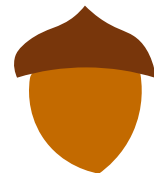
On reconnaît ses traces
à ses petites pattes fines et allongées.



Même Taille



Relie chaque écureuil au gland de la même taille.

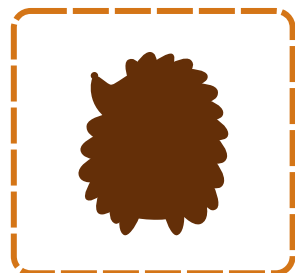
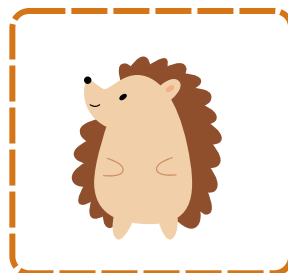
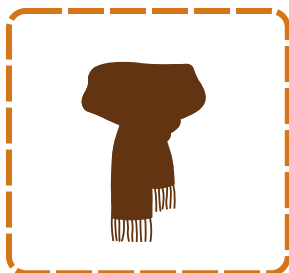
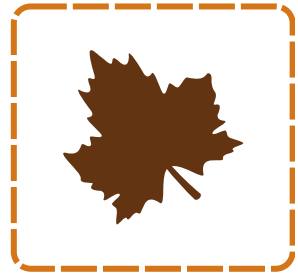
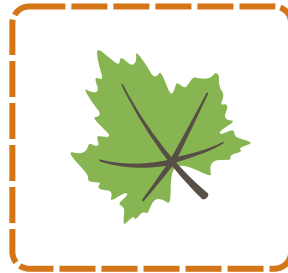




Mémoire



Associe chaque image à son ombre.



Cherche et Trouve

Entoure les éléments que tu vois dans l'image.





Comptine



C'est la valse de l'automne
Entre les arbres, le vent fredonne.
Tourbillonnent, tourbillonnet,
Mille et une feuilles !

C'est la valse de l'automne
Il fait plus froid et je frissonne.
Couvrons nous, couvrons nous.
Boutonne moi jusqu'au cou.

C'est la valse de l'automne,
Allons cueillir des pommes.
Remplissons vite le panier.
La pluie me mouille le nez.

C'est la valse de l'automne,
Entre les arbres, le vent fredonne.
C'est l'automne, c'est l'automne,
Viens jouer dans les feuilles.
Dans les feuilles, de l'automne !
C'est l'automne, l'automne !

L'automne fait son retour,
Les jours deviennent plus court
Allumons les citrouilles,
Et partons en vadrouille.





Recette d'automne



Cookies moelleux au potimarron et chocolat

Ingrédients



Potiron
80 g



Farine
180 g



Beurre
70 g



Sucre
70 g



Cassonade
20 g



Pépites de
chocolat



Oeuf
1



Orange
1



Sel
1 pincée

1

Préparez le potiron : pressez l'orange, coupez le potiron en petits dés et faites-le caraméliser le sucre et le jus d'orange.

2

Préchauffez le four à 190°C et laissez ramollir le beurre.

3

Mélangez le beurre avec la cassonade, puis ajoutez l'œuf.

4

Ajoutez le potiron caramélisé et les pépites de chocolat.

5

Incorporez la farine, la levure et le sel, puis formez des petits tas sur une plaque.

6

Enfournez 12 à 15 min, puis laissez refroidir les cookies sur une grille.



Coloriage





Coloriage





Coloriage





Coloriage



Ce cahier d'activités vous a été proposé par

infans

www.infans.fr

0 800 730 132

