



L'Echo de Macau

SEPTEMBRE-OCTOBRE

VACANCES D'AUTOMNE

2024



ACM MACAU

Les horaires

Les projets

	Côté maternelle	Côté élémentaire
Accueil périscolaire du matin	7h – 8h35	7h – 8h20
Accueil périscolaire du soir	16h15 – 18h45	16h – 18h45
Accueil périscolaire mercredi	7h – 19h	7h - 19h
Accueil de Loisirs Sans Hébergement	7h – 19h	7h – 19h

A travers nos différents projets nous avons pour objectifs pédagogiques de :

-Sensibiliser à la différence, faire découvrir les notions de partage d'entraide qui sont les bases du vivre ensemble.

- Nous avons constaté que les multiples activités proposées aux enfants n'ont pas suffi à combler le besoin de tous.

Afin de satisfaire un plus grand nombre d'enfants, nous leur suggérons de proposer eux-mêmes de nouvelles activités qui leur feraient plaisir.

Pour les maternelles :

-Pour certains enfants, la petite section de maternelle est la découverte de la vie en collectivité, par conséquent nous souhaitons travailler le vivre ensemble. Nous accueillons de plus en plus d'enfants avec des besoins spécifiques, c'est pourquoi nous avons essayé de sensibiliser les enfants à la différence et à l'inclusion. (Mercredis septembre/octobre)

- Après constat, les enfants ont besoin de repères et de s'ouvrir sur le monde extérieur. Pour cela, les animateurs souhaitent accompagner les enfants à développer leur compétence, stimuler leur imagination et leur faire découvrir l'éco-citoyenneté. (Vacances d'automne)

Pour les élémentaires :

-Nous avons constaté que les multiples activités proposées aux enfants n'ont pas suffi à combler le besoin de tous. Afin de satisfaire un plus grand nombre d'enfants, nous leur avons suggéré de proposer eux-mêmes de nouvelles activités qui leur feraient plaisir. Pour se faire, nous avons mis en place de nouveaux outils de communication (boîte à idées...). (Mercredis septembre/octobre)

- Nous voulions que les enfants renouent avec la nature et leur faire redécouvrir les changements dus à l'automne afin de les amener à une sensibilisation de la nature. (Vacances d'automne)

Les activités phares :

En élémentaire :

Journée randonnée à PALOUMEY



Visite de l'exposition sur l'EAU au parc Moulineau



En maternelle :

Balade en foret



Rallye photo



Château gonflable



JEUX EXTERIEURS :

Le facteur n'est pas passé

Pour débiter, il faut désigner un enfant qui tiendra le rôle du facteur. Les autres enfants s'installent par terre, en rond.

Tous les joueurs, excepté le facteur, ferment les yeux et commencent à chanter :

« Le facteur n'est pas passé, il ne passera jamais... Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche !!! »

Pendant la chanson, le facteur tourne autour des autres joueurs et à la fin de la chanson il doit avoir déposé le colis derrière le dos d'un enfant. Tous les joueurs doivent regarder derrière eux et celui qui a reçu l'objet doit se lever et attraper le facteur, en courant autour du cercle. Le facteur doit, quant à lui, prendre la place du joueur qui le poursuit sans se faire toucher.



Le jeu du chat couleur

- **Chat** – toucher les joueurs allant d'une couleur à une autre

Joueur – courir d'une couleur à une autre sans se faire toucher par le chat

Avant le début du jeu, les joueurs sont placés dans une zone de couleur au choix.

Au « **TOP DÉPART** », l'adulte annonce une couleur – **BLEU** – les enfants **courent** et se dirige derrière la **zone** bleue tout en **esquivant** le chat qui les poursuit.

- **Un joueur touché** par le chat devient chat à sa place.
- **Le chat ne peut pas** toucher les joueurs dans les zones de couleurs.

Variantes :

- **Un joueur touché devient chat aussi**
 - Le dernier joueur touché gagne la partie
- **Appeler plusieurs couleurs**
 - Les joueurs doivent passer par toutes les couleurs appeler
- **Changer le mode de déplacement**



Recettes : crêpes d'Ariane

Ingrédients :

250 g de farine

½ L de lait

3 œufs

1 sachet de sucre vanillée

1 pincée de sel

Étape :

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel. Creusez ensuite un puits pour y casser les œufs. Mélangez en effectuant des cercles du centre vers l'extérieur. Versez ensuite le lait petit à petit, puis ajoutez le sucre vanillé. Laissez reposer 30 min.

Avec un coton, badigeonnez du beurre le fond de votre crêpière et faites-la chauffer à feu vif. Une fois bien chaude, versez-y une louche de pâte et laissez cuire 3 min de chaque côté. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

Bonne dégustation.



