



Dossier Thématique: L'Alimentation



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



Tables des Matières

Gymnase

Ballon Chef, Ballon Fruits, Ballon Cachee, Policier Voleur Fromage, Le Fromage qui pue. (Page 3 à 7)

Activités Artistiques

Peinture Spaghetti, Impression fruits et légumes, Peinture sur lasagne, Brico Aliments. (Page 8 à 13)

Ateliers Culinaires

Peinture sur Pain, Sushi concombre, Concours les petits chefs, Je fais mon pain, Galette santé sourire. (Page 14 à 21)

Science

Volcan Citron, Cèleri arc-en-ciel, Clémentine qui flotte ou qui coule? (Page 22 à 24)

Activités Intérieures

Devine la saveur, ateliers en rotation (Page 25 à 30)

Cinéma

Ratatouille, Il pleut des Hamburgers, Charlie et la Chocolatrie. (Page 31)

Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



Jeux au gymnase

Ballon Chef

*Ce jeu est la version *Alimentation* du jeu Ballon Canards. (Section **gymnase** du blogue.)

Matériel: Ballons mous, dossards ou une toque de chef.

But du jeu: Éliminer le chef de l'équipe adverse.

Déroulement: Base de Ballon chasseur

- Un membre par équipe est choisi pour être le chef. Il doit alors doit enfiler un dossard ou encore mieux une toque de chef!
- Dès le début de la partie, le chef fait des allers-retours de façon continue sur une ligne, au fond de l'air de jeu.
- Tout en essayant d'éliminer les joueurs adverses, les élèves doivent atteindre le chef avec un ballon mousse.
- Dès qu'un chef est touché, la partie s'arrête. Un point est accordé à l'équipe gagnante et on recommence une nouvelle partie en choisissant un nouveau chef.





Ballon fruits

*Ce jeu est la version *Alimentation* du jeu Ballon Couleurs (Section **gymnase** du blogue.)

Matériel: Ballons mous de 3 couleurs différentes

But du jeu: Éliminer le plus de joueurs de l'équipe adverse.

Déroulement: Base de Ballon chasseur

- Trois couleurs de ballons sont utilisées chacun on une fonction différente s'il touche un joueur :

*Ballon rouge : (**La Fraise**) le joueur est éliminé et se rend sur le banc.

*Ballon bleu : (**Le Bleuet**) le joueur touché change d'équipe (et reste en vie)

*Ballon jaune : (**La Banane**) le joueur reste en vie, mais doit s'asseoir et rester sur place. Il pourra se relever s'il atteint un adversaire avec un ballon. Le joueur assis doit suivre les mêmes règles s'il se fait toucher par le ballon rouge ou bleu.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Ballon Cacheette

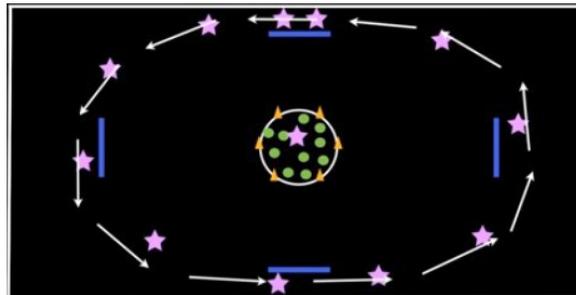
*Comme dans le film Ratatouille, les rats devront se sauver des chefs en colère!

Matériel: Ballons mousses, cônes, matelas

But du jeu: Ne pas se faire toucher par les ballons des chefs!

Déroulement:

- Un enfant est choisi pour être le chef. Il se placera à l'intérieur de la zone délimitée par les cônes.
- Les autres enfants seront les rats et se disperseront tout autour de la surface de jeu tel qu'illustré sur l'image ci-dessus.
- Au signal de l'éducateur, les enfants doivent marcher ou courir autour des matelas sans jamais s'arrêter. Pour éviter toute collision, ils devront le faire tous ensemble dans le même sens.
- Pendant ce temps, le chef doit lancer les ballons mousses en direction des enfants. Un enfant touché doit rejoindre le chef et tenter lui aussi de toucher les autres avec les ballons.
- On continue ainsi jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un survivant. Ce dernier sera donc le chef pour la partie suivante.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



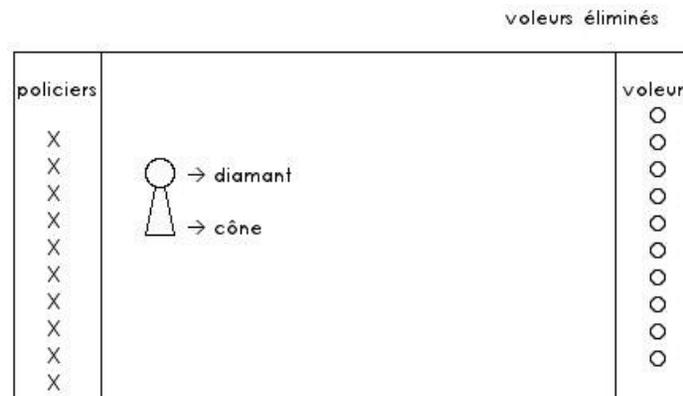
Policier Voleur Fromage

*Comme dans le film Ratatouille, les rats tenteront de voler du fromage!

Matériel: Ballons mousses, cônes, matelas

Déroulement: On sépare le groupe en deux équipes: les rats et les cuisiniers.

- Les rats (voleurs) essaient de voler le fromage (ballon) sans se faire toucher par les cuisiniers (policiers). Les policiers protègent le fromage (diamant) en éliminant les voleurs.
- Les cuisiniers essaient d'éliminer les rats en les touchant.
- Quand un cuisinier sort de sa zone, il doit **ABSOLUMENT** toucher un rat sinon il est éliminé. Il s'en va donc sur le côté du jeu.
- Quand un cuisinier touche un rat, il doit revenir dans sa zone avant d'essayer de toucher un autre rat.
- Un cuisinier n'a pas le droit d'entrer dans la zone des rats.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
 simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquoivousjouez.com



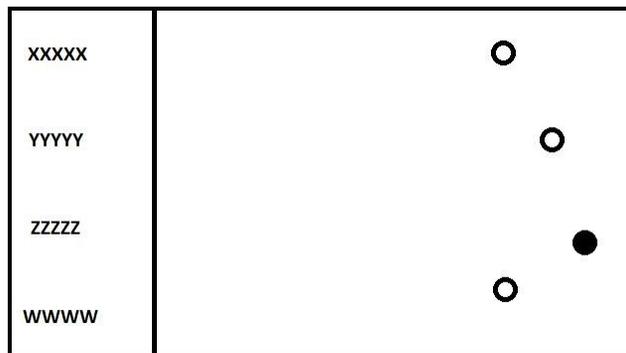
Le fromage qui pue!

*Ce jeu est la version *Alimentation* du jeu Le mauvais gibier (Section **gymnase** du blogue.)

Matériel: 4 balles mousses idéalement de la même couleur, mais une de grosseur différente des trois autres

Déroulement:

- Le groupe est divisé en quatre équipes. Le premier joueur de chacune d'elle est assis en indien face à ses coéquipiers, faisant dos à l'aire de jeu. L'éducateur lance les quatre balles dans le gymnase et donne le signal de départ.
- Les quatre objets représentent un fromage et chacun doit en rapporter un à son village (équipe) afin de les nourrir. Parmi les fromages, il y en a un qui est pue tellement et ne peut donc pas être consommé par les habitants de son village.
- Ce fromage qui pue (balle mousse) n'est pas de la même couleur que les trois autres. Les quatre joueurs doivent se lever rapidement, aller chercher une des balles et la porter derrière la ligne de départ.
- Les joueurs doivent donc balayer du regard tout l'espace de jeu pour voir où se trouvent les bons gibiers et non le mauvais. Chacun des joueurs qui rapportent l'un des bons fromages à son village se voit accorder un point. On poursuit avec le prochain joueur de chacune des équipes.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



Activités Artistiques

Peinture avec pinceaux spaghetti

*On sort les enfants de leurs habitudes et on les invite à peindre une œuvre d'art avec des pâtes!

Matériel: Spaghettis, élastiques, casserole, eau, colorant alimentaire, grandes feuilles de papier.

Déroulement: Commencez par des pâtes droites; spaghetti, fettucine, quelque chose du genre. Essayez plus d'une variété pour vous amuser. Rassemblez de petites grappes de pâtes d'environ 1/2 ou 1 pouce de diamètre. Fixez avec des élastiques ou nouez fermement avec du fil.

Si vous utilisez des élastiques, vous devez faire attention à ce qu'ils ne touchent pas le pot. Il est préférable d'utiliser une casserole plus petite pour que plus de pâtes sortent de l'eau, vos élastiques resteront ainsi en place.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Étape pour l'adulte: Porter à ébullition une petite casserole d'eau. Posez des pinceaux à spaghetti en vous assurant que la partie élastique reste au-dessus du pot. Laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Vous voulez des nouilles suffisamment flexibles pour déplacer la peinture, mais pas si molles qu'elles deviennent molles lorsque de la peinture est ajoutée. Seuls les quelques centimètres inférieurs des pâtes doivent être cuits!

Pour vous préparer à peindre, vous aurez besoin de bols peu profonds ou d'assiettes en papier, de colorant alimentaire et d'eau. Déposez 5-6 gouttes d'une couleur de colorant alimentaire dans un récipient et ajoutez un petit trait d'eau (peut-être une cuillère à soupe ou deux) pour diluer un peu la couleur et faciliter les déplacements.

Les pinceaux à spaghetti peuvent être plongés dans un mélange de colorant alimentaire, puis directement sur le papier pour peindre. On peut utiliser du gros papier comme ce papier à dessin 12 x 18.

Vous pouvez même essayer cette méthode de peinture sur du papier journal, du papier de soie ou une boîte en carton recyclé. Essayez la grande surface dont vous disposez! Ces matériaux ne sont pas trop précieux, vous pouvez même les essayer plus d'une fois!



Dossier Thématique: L'Alimentation

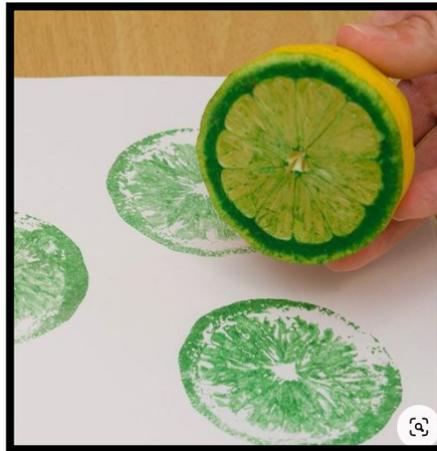
Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Peinture/impression de fruits et légumes

Matériel: Différents fruits et légumes, gouaches, grande feuille de papier à peindre.

Déroulement: Activité simple dans l'esprit de création libre, les enfants s'amuse à expérimenter les différents fruits et légumes qu'ils ont à leur disposition.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com

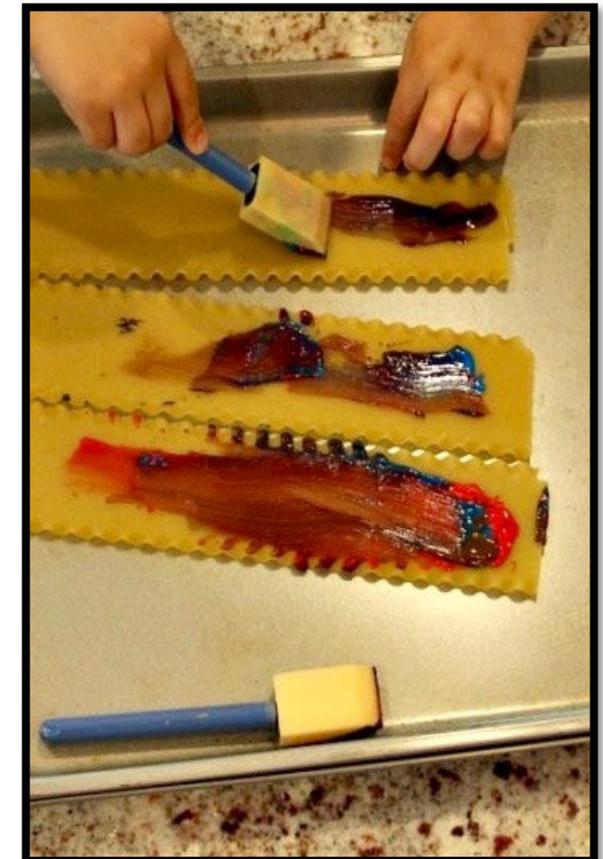
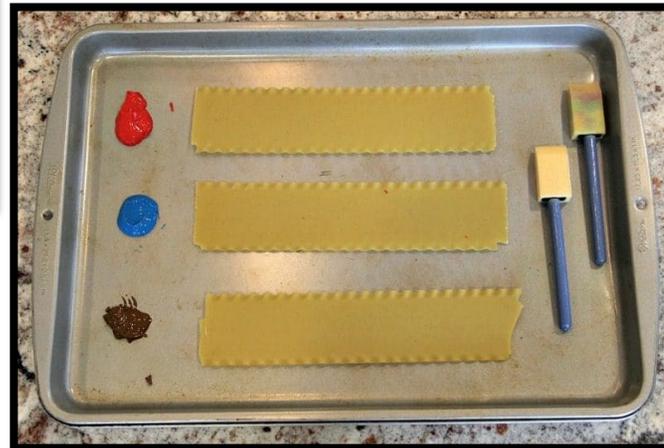


Peinture sur lasagnes

*On sort les enfants de leurs habitudes et on les invite à peindre une œuvre d'art SUR des lasagnes!

Matériel: Nouilles à lasagne non cuites, Gouache, Pinceaux, Brillant.

Déroulement: Après avoir rassemblé votre matériel; étalez simplement les nouilles sur une feuille de papier ou sur une plaque à cuisson et laissez les élèves créer!



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cassdr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Brico-Aliments

Matériel: Cartons de différentes couleurs, assiettes de carton, papier de soie, gouache, autres matériaux.

Déroulement: Voici plusieurs idées d'aliments que l'on peut réaliser avec des matériaux de bricolage assez simple.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cassdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Activités Culinaires

Peinture sur pain

Matériel: Pain blanc, Lait, Colorant alimentaire, Pinceaux super propres (ou neufs), Grille-pain ou four.

Déroulement: Dans de petits plats, mélangez de petites quantités de lait et de colorant alimentaire pour obtenir des couleurs amusantes. Ensuite, on invite les enfants à peindre leur pain!

Il ne faut pas utiliser trop de laits afin que les tranches de pain ne soient pas trop détrempées. Utiliser un grille-pain ou le four pour faire griller les œuvres d'art. Bon appétit!



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Sushi concombre.

Ingrédients:

- 1 concombre
- 2 tranches de fromage préféré de votre enfant
- 2 tranches de charcuterie comme du jambon ou du poulet
- Poignée de carottes allumettes fraîches
- Facultatif: graines de sésame pour la garniture

Trancher le concombre en grosses tranches de 3/4 ou 1 po d'épaisseur (retirer la peau si désirée).

Creuser le centre du concombre à l'aide d'une cuillère à melon. Laissez environ 1/2 pouce de concombre à l'intérieur.

Farcir le concombre de petits rouleaux de fromage, de charcuterie et de carottes jusqu'à ce que le centre soit rempli.

Garnir de graines de sésame si désiré.

Servir froid. Reste réfrigéré dans un contenant hermétique.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



Concours de cuisine « Les petits chefs »

Mise en situation: On propose à notre groupe un petit concours de cuisine sans cuisson où chaque équipe devra réaliser une recette différente pour ensuite la faire goûter aux autres équipes, ainsi qu'aux adultes du service de garde. Un système de vote pourra être mis en plus afin de déterminer un gagnant! Voici 5 exemples de recettes sans cuisson que vos élèves pourraient faire.

1-Le Banana Split



- *Pouding au chocolat et à la vanille
- *Crème à fouetter
- *Bananes mûres
- *Des fraises
- *Ananas écrasé
- *Petit bonbon

Les enfants peuvent réaliser la crème fouettée, couper les fruits, faire le montage, tandis que le pouding devra être réalisé avant l'activité.

Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



2-Les Boules d'énergie



- *1 tasse de flocons d'avoine
- *1/2 tasse de beurre d'arachide sans arachides (Wowbutter)
- *1/2 tasse de M & Ms
- *1/3 tasse de miel
- *1 cuillère à café d'extrait de vanille



Les enfants mélangent tous les ingrédients, façonnent des petites boules et le tour est joué!

3-Pizza aux fruits



Fruits

- *1/4 tasse de mûres
- *1/4 tasse de raisins, verts
- *1/4 tasse de kiwi
- *1/4 tasse d'oranges mandarines
- *1/4 tasse de fraises

Sauce à pizza

- *1 c. à thé de Miel
- *3 c. à soupe de jus d'orange
- *1/2 tasse de yogourt grec nature
- *Mini tortillas

Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



4-Mini Brioches

- *2 cuillères à soupe de sucre de cannelle
- *2 cuillères à soupe de sucre glace
- *Pain blanc
- *Beurre
- *Un peu d'eau



Rouler les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient très plates. Beurrez le pain et saupoudrez de sucre à la cannelle. En commençant par un côté, enrroulez la tranche de pain jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Répétez avec la deuxième tranche de pain. Coupez les petits pains en tranches de 1 pouce. Mélangez le sucre glace à l'eau dans un petit bol pour faire un glaçage fin. Arroser les tranches de pain de glaçage et servir.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



5-Carrée de pâte à biscuit

- * $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- * $\frac{1}{2}$ tasse de beurre ramolli
- *1 tasse de farine
- * $\frac{1}{2}$ tasse de lait concentré sucré
- *1 cuillère à café de vanille
- * $\frac{1}{2}$ tasse de mini pépites de chocolat
- * $\frac{1}{4}$ tasse de vermicelles plus garniture
- *1 sac de pépites de chocolat blanc
- * $\frac{1}{2}$ tasse de crème épaisse
- *colorant alimentaire de votre choix



Mélanger la cassonade et le beurre dans un bol moyen jusqu'à consistance lisse. Ajouter la farine, le lait concentré et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à uniformité. Incorporer les pépites de chocolat et les pépites. Répartir uniformément la pâte dans un plat allant au four de 8x8 recouvert de papier sulfurisé. Refroidir la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pour faire la garniture, mélanger les pépites de chocolat blanc et la crème épaisse au micro-onde. Remuer continuellement jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter 4 gouttes de colorant alimentaire et remuer jusqu'à uniformité.

Verser la garniture sur la pâte froide. Ensuite, ajoutez des pépites.

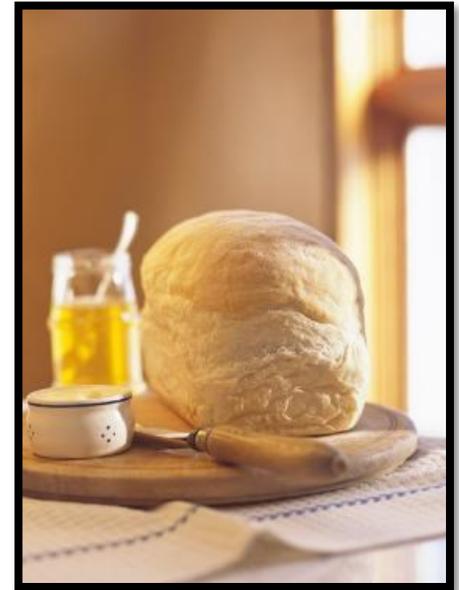
Réfrigérer une heure avant de couper et de servir.



Je fais mon pain!

Ingrédients:

- 1 litre (4 tasses) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de levure instantanée ou 1 sachet
- 405 ml (1 1/2 tasse + 2 c. à soupe) d'eau tiède, environ



1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Creuser un puits au centre. Y verser l'eau, l'incorporer à la cuillère de bois, puis mélanger avec les mains pour former une boule. Pétrir de 5 à 10 minutes.

2. Déposer la pâte dans un grand bol huilé. Couvrir d'un linge propre. Laisser lever dans un endroit tiède 45 minutes. Retirer du bol et pétrir environ 30 secondes.

3. Façonner la pâte en forme de rouleau et la déposer dans un moule à pain beurré de 20 x 10 cm (8 x 4 po). Couvrir d'un linge et laisser lever de nouveau dans un endroit tiède pendant 1 h 10.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Cuire dans le bas du four environ 25 minutes.

Note: Dans une recette, lorsqu'on dit de faire lever une pâte dans un endroit tiède, l'endroit idéal est le four éteint. L'ampoule allumée donnera la chaleur voulue et un bol rempli d'eau chaude apportera l'humidité souhaitée. Parfois, lorsque le four est occupé, j'utilise aussi le four à micro-ondes. J'y place un bol d'eau chaude et je laisse la porte entrouverte pour permettre à l'ampoule de rester allumée.

Se congèle.

(Source: Ricardo)

Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



Galette santé-sourire

Ingrédients: Galette de riz, Humus, Carotte râpée, raisin sec, tomates cerises.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Science

Volcan Citron

Matériel: Citron, Bicarbonate de soude, savon à vaisselle, colorant alimentaire, petit bâton de popsicle, un plateau.

Déroulement: Avant de commencer, roulez en appuyant fermement sur les citrons pour briser une partie de la pulpe de citron, ce qui permet de libérer plus de jus.

Coupez les deux extrémités du citron (pour qu'elles puissent reposer à plat dans le plateau) Couper ensuite les citrons en deux.

À l'aide du bâton, briser la pulpe de citron dans chaque moitié des citrons pour libérer plus de jus de citron. Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire à chaque moitié de citron



Versez ensuite du savon à vaisselle sur le dessus de chaque citron. Saupoudrer de bicarbonate de soude sur le dessus de chaque citron. Vous commencerez à voir une petite réaction après avoir ajouté le bicarbonate de soude

Avec le bâton, remuez le bicarbonate de soude dans le citron pour créer une réaction chimique en éruption. Pressez doucement le citron pendant que vous mélangez le bicarbonate de soude. Continuez à ajouter plus de bicarbonate de soude en le remuant dans le citron avec le bâton.

Que se passe-t-il? C'est une réaction chimique lorsqu'une base et un acide sont mélangés ensemble, un gaz appelé dioxyde de carbone se forme, provoquant la réaction de bouillonnement! Le bicarbonate de soude est la base. Le citron est l'acide.

Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



Cèleri Arc-en-Ciel

Matériel: Cèleris, pots, eau, colorant alimentaire.

Déroulement: On débute par mettre les céleris dans l'eau colorée et on invite les élèves à enregistrer leurs observations dans des petits cahiers. Cela les encourage à penser comme des scientifiques et les aide à suivre les changements. On peut également leur demander leur hypothèse sur ce qu'ils pensent qui survient comme changement ou non.

Laissé le céleri dans l'eau colorée pendant une nuit et normalement, les tiges et les feuilles du céleri devraient commencer à prendre la même couleur que l'eau dans laquelle il se trouvait.

Plus le temps passe plus vous devriez remarquer que les tiges de céleri avec plus de feuilles «boivent» plus d'eau que celles qui en avaient moins. Pourquoi?

Que se passe-t-il? C'est le processus de transpiration. Le xylème de la plante aspire l'eau comme une paille et l'eau colorée se déplace dans le céleri. La chose intéressante à propos de cette expérience est que vous pouvez réellement voir les capillaires une fois qu'ils sont colorés.





Clémentine qui flotte ou qui coule?

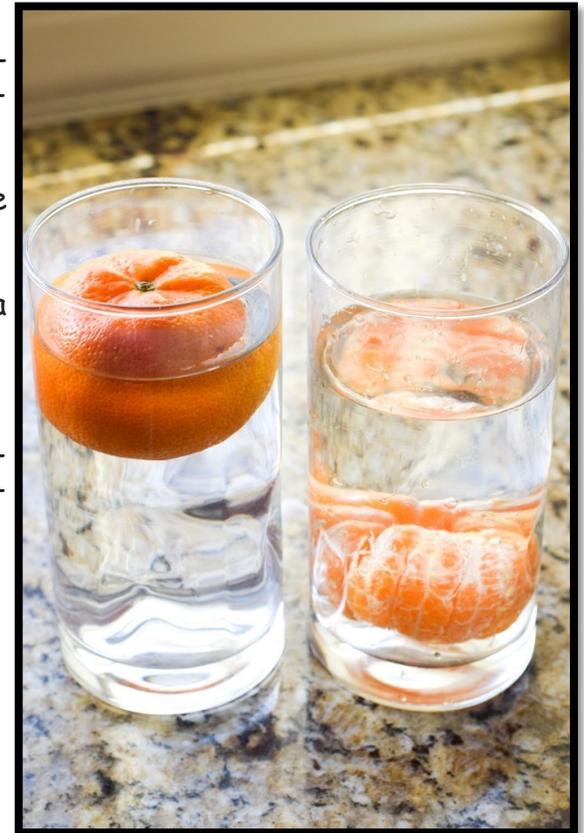
Matériel: Deux clémentines, une épluchée, une intacte. 2 verres d'eau remplis au 3/4.

Déroulement: On débute par présenter aux élèves le matériel nécessaire à l'expérience. L'adulte peut ensuite demander aux élèves ce qui arriverait si nous déposons une clémentine dans un verre d'eau.

Est-ce qu'elle coulerait ou flotterais? Et si on l'épluchait, est-ce que la clémentine pelée coulerait-elle? Ou flotterait? Pourquoi?

Il peut être très rigolo d'entendre leur explication. Mais dans les fait voici ce qui va réellement se passer. La clémentine à la peau flotte... et la clémentine pelée coule.

Que se passe-t-il? La clémentine non pelée flotte car la croûte est très poreuse et remplie de minuscules poches d'air. Même si vous enlevez du poids lorsque vous épluchez l'orange, l'orange pelée est plus dense et s'enfonce dans l'eau.





Jeux Intérieurs

Devine la senteur

Matériel nécessaire:

Gobelets ou petit verre en carton.
Crayon
Ciseaux

Plusieurs des matériaux suivants

Banane, mûre et tranchée
Croustilles ou craquelins salés
mélange de chocolat chaud en poudre
Gelée de fraise ou de raisin
Quartier ou jus de citron
Cornichons
Ketchup ou sauce barbecue
Poivre noir, fraîchement moulu
Bâton de cannelle, cassé en deux
Bonbon à la menthe poivrée ou canne à sucre, écrasée
Zeste d'orange
Café

Préparation

Percez environ cinq trous dans gobelet avec un crayon aiguisé. Il est important que les trous ne soient pas trop gros pour ne pas que les enfants ne voit ce qu'il y a à l'intérieur.

Si vous utilisez des gobelets en papier ordinaire (c'est-à-dire non enduits de cire), n'ajoutez pas trop de matières humides dans les gobelets avant l'activité, pour éviter tout trempage. Cependant, ils devraient convenir pour la durée de l'activité.

Déroulement

Demandez aux enfants d'utiliser leur odorat pour deviner le contenu de chaque gobelet. Numérotez les gobelets et demandez aux enfants d'écrire les réponses sur une feuille de papier.

S'ils ont de la difficulté à deviner certaines réponses, on peut leur dire de respirer très profondément avec le nez juste au-dessus de la coupe. On peut également percer plus de trous lorsque tous les enfants auront tenté une 1ere fois de deviner toute la contenue des gobelets.



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Petits ateliers en rotation

Voici une sélection de petits ateliers que l'on peut proposer aux enfants lors d'un après-midi relax dans votre local. J'aime bien ce genre de soirée où l'on propose aux enfants plusieurs défis en rotation.

Mot Mystère (p.24)

Le plus rapidement possible, on doit trouver tous les mots du mot mystère alimentation.

Cherche et trouve (p.25)

L'adulte nomme 3 ou 4 fruits/légumes parmi la liste et l'élève doit les trouver le plus rapidement possible.

Mot croisé (p.26)

Le plus rapidement possible, on doit trouver tous les mots des mots croisés fruits

Combien d'objets dans le bocal.

Petite activité très simple où on prépare plusieurs bocaux avec des aliments divers à l'intérieur. (Bonbons, fruits, légumes ect.) Les enfants doivent deviner le nombre exact de chacun des objets contenus dans les bocaux.



Kahoot (<https://kahoot.it/>)

Petit quizz sur l'alimentation. Il suffit de cliquer sur liens

<https://create.kahoot.it/share/alimentation/2d6b777c-f280-4c5e-bf4d-5ae4969128d3>

Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquivoousjouez.com



Dobble Fruits

Cliquer sur le lien suivant pour avoir accès à un dobble de fruit. Il vous suffira d'enregistrer les images et de les imprimer par la suite.

<https://waytomasterenglish.blogspot.com/2016/05/fruit-dobble.html?m=1>

Jeux de mémoire

Cliquez sur le liens et imprimez le 2 fois pour obtenir un jeu de mémoire fruité!

<https://www.dropbox.com/s/52bvybm8olrf14s/free%20fruit%20matching%20game%20printable.pdf?dl=1>

Dominos

Cliquez sur les lien pour imprimer-les deux différents jeux de dominos.

Légumes: <https://www.kreakids.fr/wp-content/uploads/2020/06/jeu-domino-le%CC%81gumes-1.pdf>

Fruits: <https://www.kreakids.fr/wp-content/uploads/2020/06/jeu-domino-fruits-1.pdf>



Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cssdhr.gouv.qc.ca www.aquouvousjouez.com



Trouve les mots dans la grille

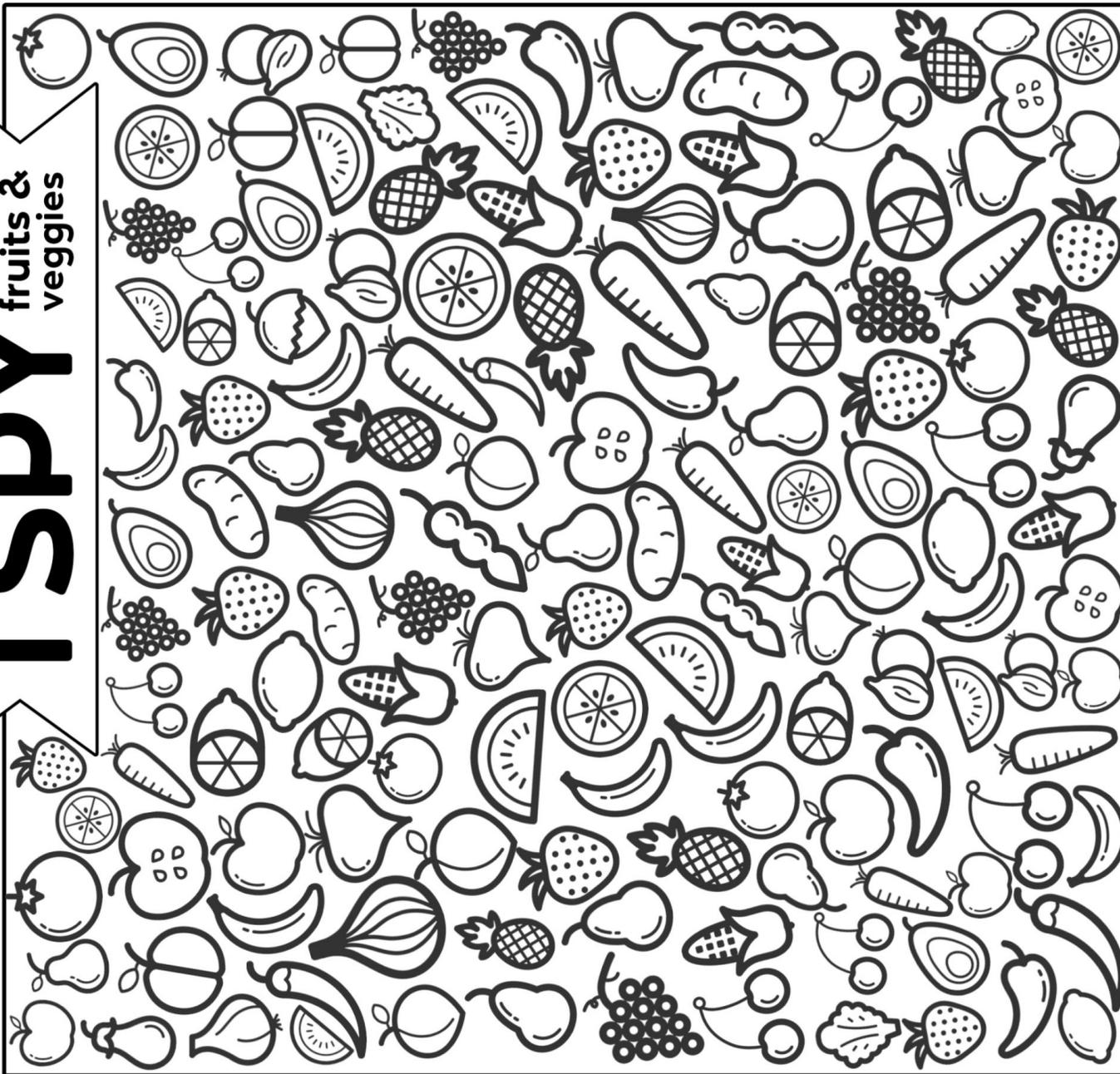
K X L I N E T T O R A C U V Z K
 E G N A R O Z I R S P C C F E N
 W D E C I J Y Y C S I E G A T I
 H N B K P Q S C C I R Q Z O A A
 H A R T N V V E G I T B V N M P
 F D O I U P R J S J I R G H O I
 E H C A S E K E P S G B O P T G
 N P O L A I W I C O E D G N M Y
 A D L L L O T U V S M R Y O Q A
 N N E P A Y I T I Y A M E S P U
 A D A C D T N A E O K U E O E A
 B L K E E V R Y Y H F E U F U E
 S E L D M F K U H P G L C E G T
 Z F F R O M A G E R E A J A J A
 A Z Z I P F S F I T O I P P L G
 Z R S C I Z W F W I O U K S U G

Banane	Fromage	Pomme
Biscuit	Gateau	Poulet
Brocoli	Glace	Riz
Carotte	Lait	Salade
Cereale	Oeuf	Spaghetti
Cerise	Orange	Tomate
Citron	Pain	
Fraise	Pizza	



ISPY

fruits & veggies



- 2  4  4  5  4  5  7  4  6  5 
- 1  6  7  1  3  6  7  4  7  5 
- 3  3  4  6  7  9  6  3 

Mots croisés - Fruits

The crossword puzzle grid consists of 17 numbered starting points for words:

- 1: Down, 5 letters
- 2: Down, 4 letters
- 3: Down, 3 letters
- 4: Down, 4 letters
- 5: Down, 3 letters
- 6: Down, 4 letters
- 7: Down, 4 letters
- 8: Down, 3 letters
- 9: Down, 4 letters
- 10: Down, 4 letters
- 11: Down, 4 letters
- 12: Down, 3 letters
- 13: Down, 4 letters
- 14: Down, 4 letters
- 15: Down, 4 letters
- 16: Down, 4 letters
- 17: Down, 4 letters

Dossier Thématique: L'Alimentation

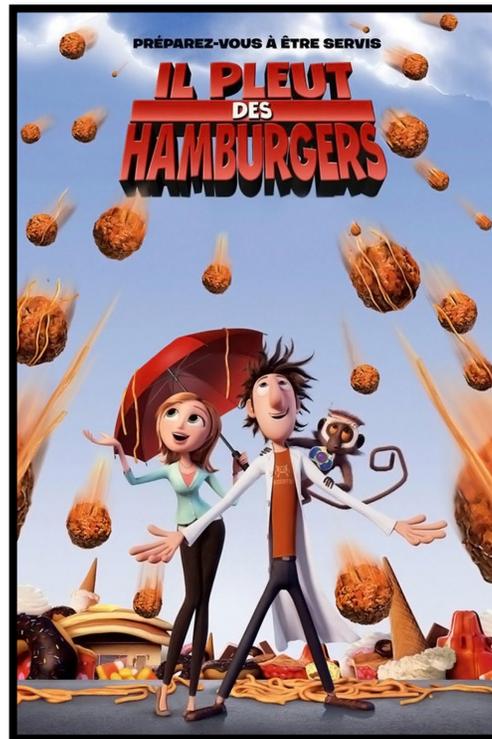


Cinéma

Pour souligner la fin de la thématique Alimentation, on se fait un après-midi cinéma avec du maïs soufflé! Voici une sélection de quelques films ayant pour thème la nourriture. Bon cinéma!



Ratatouille (2007)



Il pleut des Hamburgers (2009)



Charlie et la Chocolaterie (2005)

Dossier Thématique: L'Alimentation

Réalisé par Simon Lamarche, Technicien en service de garde
simon.lamarche@cassdhr.gouv.qc.ca www.aquoivousjouez.com