Carnet CROKYBOUGE

CLASSE DE CP

Ce carnet appartient à :



Bonjour.

pour jouer avec

moi. retrouve la

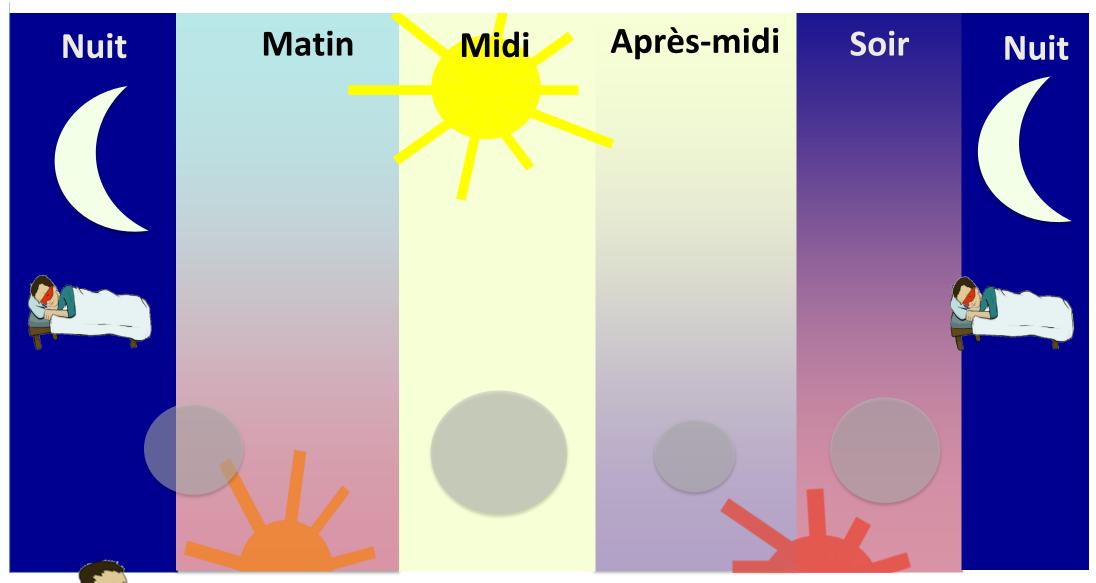
page de ton

atelier



Atelier 1	Le rythme de la journée	р3
Atelier 2	Les 5 sens de la dégustation	p 4
Atelier 2	Jeu des saveurs	p 5
Atelier 2	Code des saveurs	p 6
	La page des parents	p 7
Atelier 3	Pourquoi bouger	p 8
Atelier 3	Les activités	p 9
Atelier 4	Le poème de l'eau	p 10
Atelier 4	La boisson de tous les jours	p 11
Atelier 5	La saison des fruits et légumes	p 12
Atelier 5	Pour tous les goûts	p 13
	La page des parents	P 14
Atelier 6	Boucle d'Or	P 15
Atelier 6	Apprécier le repas	P 16
Atelier 5	Les recettes de CROKYBOUGE	P 17

LE RYTHME DE LA JOURNEE

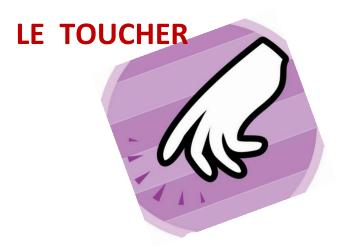


Pour bien apprendre, je fais 4 repas et je me couche tôt

LES 5 SENS DE LA DEGUSTATION



Je v _ _ s



Jet_u_he



Je_e_s

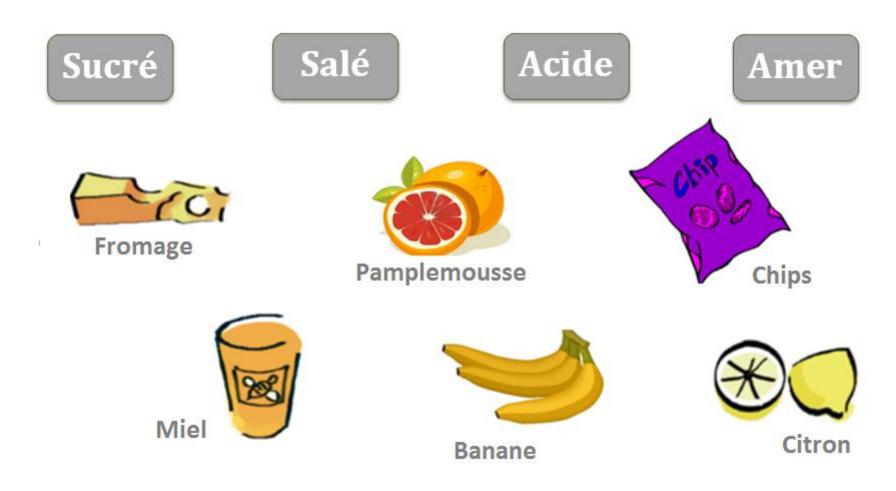


J'é_ou_e



Je _ o _ t _

RELIE CHAQUE ALIMENT À SON GOÛT





Je mange avec mes 5 sens et j'ose goûter avant de dire non

RETROUVE LES NOMS DES SAVEURS

GRÂCE AU CODE SECRET

D	I	S	A	L	U	C	E	R	M
					•	\bigcirc		\Diamond	\Diamond

- 1 •
- ____

- 2 1

- 3

- 4

La page des parents

Le sommeil, l'alimentation et l'activité physique sont importants pour le développement de votre enfant et plus particulièrement pour sa croissance, sa mémoire et ses apprentissages. Pour se structurer votre enfant a besoin de repères et d'un rythme régulier.







Le sommeil

S'il manque de sommeil il aura du mal à se réveiller le matin et pourrait être irritable et fatigué dans la journée. A l'école il risque d'être moins attentif et faire plus de fautes.

- Votre enfant a besoin d'environ 10 heures de sommeil chaque nuit
- L'endormissement est favorisé par une atmosphère calme, une histoire, un rituel du soir. Limiter le temps passé devant un écran ou des jeux vidéos trop tardifs ou violents améliore la qualité du sommeil de votre enfant.

L'alimentation

- 4 repas par jour permettront à votre enfant de bien réguler son alimentation.
 Une période sans prise alimentaire est nécessaire entre les repas. Ce temps est réservé à la digestion des aliments. Manger sans cesse, fatigue inutilement l'organisme.
- Aux repas, les aliments seront servis en quantités adaptées à l'âge de votre enfant.
- Tout au long de la journée et des repas, l'eau reste toujours la meilleure des boissons.

L'activité

L'activité physique est nécessaire au développement de votre enfant et favorise la qualité de son sommeil.

- Au moins 60 minutes d'activité physique sont nécessaires chaque jour. Toutes les formes d'activités physiques sont possibles : déplacement à pied ou en vélo, jeux extérieurs, balade en famille, association sportive.
- Parallèlement il est bon de limiter les activités sédentaires (TV, jeux vidéo...).

Vous avez des remarques ou des
questions concernant le programme
Crokybouge ou la santé de votre enfant ?
N'hésitez pas à nous en faire part :
100



POURQUOI BOUGER?



JE M'AMUSE ET ME FAIS DES AMIS









MET EN COULEUR LES ACTIVITÉS QUI TE FONT BOUGER





LE LOEWE DE L'EUR

Extrait du roman « Terre des hommes » d'Antoine de SAINT EXUPERY

L'Eloge de l'eau

EAU tu n'as ni goût, ni couleur, ni arôme

On ne peut pas te définir,

On te goûte sans te connaître.

Tu n'es pas nécessaire à la vie,

TU ES LA VIE!









L'eau, c'est la vie! Je bois de l'eau à table

ENTOURE EN ROSE CE QUE TU BOIS TOUS LES JOURS

ET EN BLEU LA MEILLEURE BOISSON POUR TON CORPS



RELIE LES FRUITS ET LES LEGUMES A LEUR SAISON

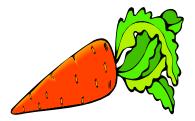




















Tout en couleurs, les légumes et les fruits me donnent bonne mine

DES FRUITS ET DES LEGUMES IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS!



CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS

Ingrédients (pour 4 personnes) : Carottes: 3

Raisins secs : 15 à 20

Orange à presser : 1

Huile de colza : 2 cuillères à soupe Vinaigre de cidre : 1 à 2 cuillères à soupe

Préparation :

- * Préparer une vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre de cidre, le jus d'orange, un peu de sel et de poivre.
- * Laver, éplucher et râper les carottes.
- \star Mélanger dans un saladier les carottes râpées, les raisins secs et la vinaigrette.
- * Recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Servir bien frais.

La page des parents

Une alimentation variée permet à votre enfant de se construire et grandir de façon harmonieuse.

Comme il a appris à marcher, votre enfant doit apprendre à manger. C'est à la table familiale, en copiant l'exemple des grands, qu'il va découvrir la variété des aliments.



Légumes et fruits étant rarement les aliments favoris des enfants, voici quelques astuces pour vous aider à les lui faire apprécier :

- Incitez le à goûter sans le forcer et renouvelez l'expérience régulièrement.
- Evitez de lui proposer un aliment de remplacement car il ne fera plus l'effort de manger des légumes.
- Variez les préparations : à croquer, en salade, en purée, potage, au gratin, en tarte, mélangés à des pâtes ou du riz
- Associez votre enfant lors des achats et de la préparation.
- Présentez-lui son assiette joliment décorée.
- Partagez avec lui le fruit que vous mangez.
- Proposez des desserts à base de fruits : salade de fruits, smoothies, crumble, brochette, pomme au four, quartiers de pommes ou poires trempés dans une crème dessert ...

Vous avez des remarques ou des questions concernant le programme Crokybouge ou la santé de votre enfant ?						
N'hésitez pas à nous en faire part :						
Senature des parents						

MANGER SELON SES BESOINS

Sauras-tu retrouver le bol de Boucle d'Or?











Quand je n'ai plus faim, j'arrête de manger

POUR APPRECIER LE REPAS ...

Ajoute la lettre que Crokybouge a oubliée

Je m_nge ...

bien inst_llé à t_ble

... et je s_voure



d_ns le c_lme

en pren _ nt mon temps je m ^ che suffis _ mment



CROKYBOUGE CUISINE AVEC LES APPRENTIS MARMITONS

GRATIN DE COURGETTES EXPRESS

Ingrédients (pour 6 personnes) : 3 courgettes 20 cl de lait Fromage râpé

Sel, poivre, muscade Farine



préparation :

- * Préparer la sauce (béchamel allégée : Mélanger le lait froid avec le sel, le poivre et la muscade. Ajouter la farine en pluie, peu à peu en fouettant. Faire épaissir sur le feu, * Couper les courgettes en fines rondelles. Les
 - placer dans un plat à gratin et les recouvrir avec la béchamel. Rajouter le fromage râpé. * Mettre au four 180°, 45 mn.

CRUMBLE AUX POIRES

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 poires bien mûres

 $^{1/2}$ jus de citron

4 c. à s. d'amandes en poudre 50 g beurre 50 g sucre roux 100 g farine



Préparation :

- * Allumer le four Th. 7.
- * Laver, peler et couper les poires en petits
- * Placer les fruits dans un plat à gratin.
- \star Dans une jatte, mélanger farine, sucre et
- * Ajouter le beurre en petits morceaux, mélanger du bout des doigts.
- * Verser le mélange sableux sur les fruits. ? * Mettre au four environ 15 mn jusqu'à ce que

Tu peux aussi utiliser d'autres légumes et fruits pour ces recettes



Avant de se séparer.

Dessine ce que tu as le plus aimé dans nos ateliers CROKYBOUGE