



Décembre 2017

À travers ce petit magazine, nous vous proposons quelques activités et sorties qui pourraient intéresser vos enfants.

Si vous souhaitez qu'ils participent à certaines de ces sorties avec leur nounou Mouton Vole : N'hésitez pas à contacter :

Mylène au 05 56 02 61 29

Pour qu'elle puisse faire les réservations.

Bonne lecture !



Petite visite au musée



Atelier famille « Sur les traces du passé »

« Dans le laboratoire de l'exposition, les enfants jouent les scientifiques et analysent les vestiges d'un nouveau site découvert par les archéologues. À chacun de se mettre dans la peau d'un numismate, d'un carpologue ou d'un topographe. Munis de loupes, d'étiquettes et de sachets, nos enquêteurs en herbe étudient des fragments de poteries, des monnaies anciennes ou des mâchoires animales... »

Lieu : Musée d'Aquitaine

Quand : du 2 janvier au 5 janvier

Age : A partir de 8 ans

Tarif : Gratuit

Infos : [cliquer-ici](#)

Labo Miam : Mais que se cache-t-il derrière une recette de cuisine ? Biologie, chimie, mathématiques ou physique... Découvre les phénomènes scientifiques qui permettent de concevoir un plat. Observe, expérimente, teste... Et réalise une recette qui éveille tes 5 sens dans ce laboratoire d'expériences culinaires !

Soufflé bien gonflé, nid d'oiseau, mousse aérée, limonade et chocolat pétillant... Les enfants réalisent des expériences et des recettes surprenantes pour comprendre les dessous de la cuisine grâce à des techniques scientifiques et des outils innovants !

Lieu : Cap Sciences Hangar 20

Quand : Mercredi, samedi et dimanche

Age : De 6 ans à 12 ans

Tarif : 7 € par enfant (sur réservation)

Infos : [cliquer-ici](#)





« Je dors, je me lave, je mange, j'apprends... Et avant, c'était comment ? Les archéologues font parler les vestiges du passé.

Les enfants répètent chaque jour les mêmes activités sans y penser. Mais comment ces étapes quotidiennes se dérouleraient à la préhistoire ?

Equipés comme des archéologues, les enfants vont travailler sur le chantier de fouille et mettre à jour les vestiges de cette époque lointaine. En bons scientifiques, ils enregistrent leurs découvertes et, tous ces objets en main, ils traversent la porte du temps... »

Tarif : 7 €

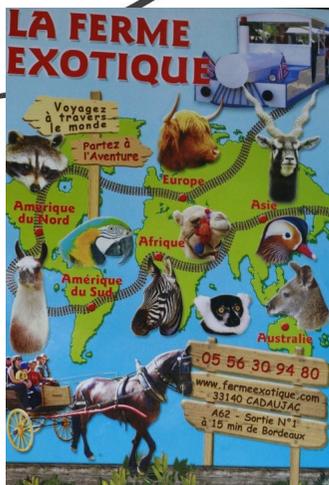
Lieu : Au Cap-Sciences, Hangar 20, Quai de Bacalan 33300 BORDEAUX.

Quand : Mercredi, samedi & dimanche (tous les jours pendant les vacances)
À 15h45.

Informations : [cliquer-ici](#)



Allons voir les animaux



Venez rendre visite aux animaux de la ferme exotique à Cadaujac. Un parc comportant quasiment 1000 animaux de 75 espèces. Découvrez les antilopes, les autruches ou les dromadaires. Ils se feront une joie de vous recevoir. Par contre, mettez de bonnes chaussures car vous aurez 2 kilomètres de parcours pour observer et admirer les animaux.

Tarif : 11€ adulte s; 9€ enfants

Lieu : 1932, chemin du port de l'Esquillot
33140 CADAUJAC

Quand : JANVIER et DECEMBRE 13h30-18h00

Informations : [cliquer-ici](#)



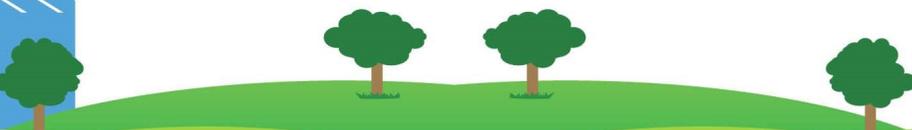
Vos enfants aiment les chiens? Pourquoi ne pas découvrir toutes les races à cette exposition canine. Animations et démonstrations de savoir-faire seront à l'honneur. Voir un chien danser? Avec le dog dancing c'est possible !

À partir : Tous les âges

Lieu : Parc des expositions—Cours Charles Bricaud 33000 Bordeaux

Quand : du 13/01/18 au 14/01/18 à partir de 10h00

Informations : [cliquer-ici](#)



Quelques évènements

Pourquoi pas ne pas profiter des vacances pour visiter la maison du Père Noël? Depuis 17 ans, Rosy et Robert sont les Lutins du Père Noël.

Des bonbons offerts par les commerçants de Carbon-Blanc et de Bassens seront distribués chaque soir.

Tarif : gratuit

Lieu : rue Jean Jaurès 33560 Carbon-Blanc

Quand : Du 2 décembre au 2 janvier de 18h00 à 23h00

Informations : [cliquer-ici](#)

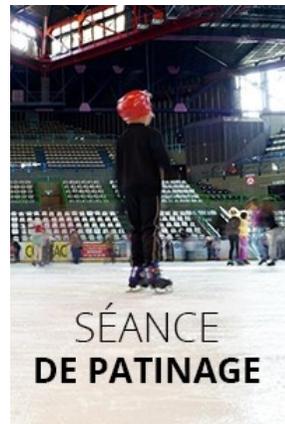


L'hiver, le froid, et la glisse, bien évidemment. Nous vous proposons de mettre un bon pull, une bonne tenue et d'aller patiner à la patinoire de Bordeaux Mériadeck. Les enfants seront ravis! Attention de ne pas tomber !

Tarif : [cliquer-ici](#)

Lieu ; 95 cours Maréchal Juin 33000 BORDEAUX

Informations : [cliquer-ici](#)





Le Petit Prince

de Antoine de Saint-Exupéry , mis en scène par Stéphane Alvarez

« Saint Exupéry, à la suite d'une panne de moteur de son avion, se pose en catastrophe dans le désert du Sahara. Le lendemain de son atterrissage forcé, il est réveillé par une petite voix qui lui demande : " S'il vous plaît... dessine-moi un mouton ! " Venez faire découvrir aux plus jeunes le monde magique et onirique du petit prince.

Et venez redécouvrir l'enfant que vous étiez autrefois en compagnie de la rose, du renard, du vaniteux, du roi, du buveur, du businessman, de l'allumeur de réverbère... »

Tarif : 18€ adultes et 15€ enfants

Quand : Sur réservation

Lieu : Théâtre du Pont Tournant—13 rue Charlevoix de Villers 33300 Bordeaux

Informations : [cliquer-ici](#)





Ingrédients :

2 pâtes feuilletées	140g de poudre d'amande	1 jaune d'œuf
1 fève	100g de sucre fin	75g de beurre

Préparation :

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée, en collant bien les bords.

Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf.

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7). Vérifiez la cuisson.

MANGEZ !!





Ingrédients :

Épices : cannelle, muscade..	4 c à s de lait	100g de beurre mou
50g d'amandes en poudre	1 c à café de levure	1 oeuf
130g de sucre	250g de farine	

Préparation :

Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

Ajouter le beurre et les œufs, travailler d'abord avec une fourchette puis avec les mains.

Assaisonner au choix avec 4 épices, cannelle/orange, citron. Pourquoi pas couper la boule en plusieurs et mettre plusieurs assaisonnements?

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles, bonhommes..).

Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Étaler un peu de jaune d'œuf et de cannelles sur les biscuits .

Enfourner 7 à 10 minutes (à surveiller).

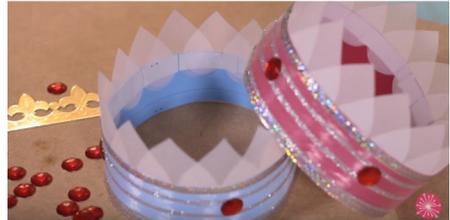




LIEN : [Bonhomme de neige en chaussettes](#)



LIEN : [Boîtes pour chocolats](#)



LIEN : [Couronne en papier](#)

LIEN : [Créer sa fève](#)



1, 2, 3 Dans sa hotte en bois

« 1,2,3 Dans sa hotte en bois,

4,5,6 Tout plein de surprises

7,8,9 De jouets tout neufs

10,11,12 De la joie pour tous »



Roule galette — Père Castor Flammarion

« Je suis la galette, la galette,

Je suis faite avec le blé

Ramassé dans le grenier,

On m'a mise à refroidir

Mais j'ai mieux aimé courir

Attrape-moi, si tu peux... »





Synopsis :

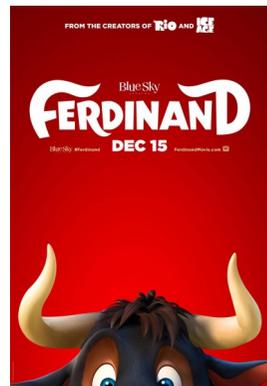
« Rien ne va plus à l'approche du réveillon : les 92 000 lutins chargés de fabriquer les cadeaux des enfants tombent tous malades en même temps ! C'est un coup dur pour Santa (Claus), plus connu sous le nom de Père Noël... il n'a pas le choix : il doit se rendre d'urgence sur Terre avec ses rennes pour chercher un remède. À son arrivée, il devra trouver des alliés pour l'aider à sauver la magie de Noël. »

Cinéma : [cliquer –ici](#)



Synopsis :

« Ferdinand est un taureau au grand cœur. Victime de son imposante apparence, il se retrouve malencontreusement capturé et arraché à son village d'origine. Bien déterminé à retrouver sa famille et ses racines, il se lance alors dans une incroyable aventure à travers l'Espagne, accompagné de la plus déjantée des équipes ! »



Cinéma : [cliquer –ici](#)





Découvrez la garde d'enfants à domicile **personnalisable** et **ludique** !

www.mouton-vole.fr