

LE COP'INFO

15

SAMU



17

POLICE



18

POMPIERS



LE COP'INFO

Je découvre, Le secourisme pour les Moys et Maximoyo

Victime inconsciente

on lui parle :
-"si tu m'entend serre moi la mains!"

on controle si elle respire, la victime respire

On la met en PLS :
- Position
- Latérale de
- Sécurité



Victime qui ne respire plus

on controle si elle respire :
-on met la tête en arrière et on regarde si le ventre bouge

La victime ne respire pas:
-on fait le massage cardiaque

on met en place le defibrilateur et on suit les instructions

Passer l'alerte

On appelle :
- Le SAMU (15)
- Les POMPIERS (18)

On dit :
-le lieu
-le numéro de téléphone
-combien il y a de blessés
-combien de personnes qui peuvent porter secours

On nous explique que faire.
Vous pouvez raccrocher.
On fait les gestes



LE COP'INFO

Je découvre, Le secourisme pour les Moys et Maximoyo

Hémorragie

On fait pression sur la blessure avec la mains

On effectue un bandage pour arrêter le saignement.

Si cela ne suffit pas, on pause un garot



Numeros D'alerte

112

Appel Urgence européen

17

Police

18

Pompiers

15

SAMU



On essaie le massage cardiaque

LE COP'INFO

Je découvre, Le secourisme pour les Moys et Maximoyo



On écoute le Monsieur, qui nous apprend plein de choses

ON TOMBE :

Bobo qui saigne



SAMU



POLICE



POMPIERS



ON TOMBE :

UN COUP / BOUM =



LE COP'INFO

ACTU DES MOYS ET MAXIMOYS (CP au CM2)



Le grand dragon de Chine



Fresque cerisier

Pour les vacances nous partons faire le tour du monde grâce au Coin des Cop'Ain.

On découvre plein de pays avec leur culture et leur sport, mais aussi leur nourriture.

Pour la première semaine des vacances de février, on atterrit au pays des baguettes et des pandas.....

LE COP'INFO ACTU DES MOYS ET MAXIMOYS (CP au CM2)

Nous continuons notre voyage au pays des perroquets et de son très célèbre carnaval



On se concentre à fond pour faire des Perroquets



Prêt pour le carnaval avec Balan

LE COP'INFO ACTU DES MINIMOYS (Maternelles)



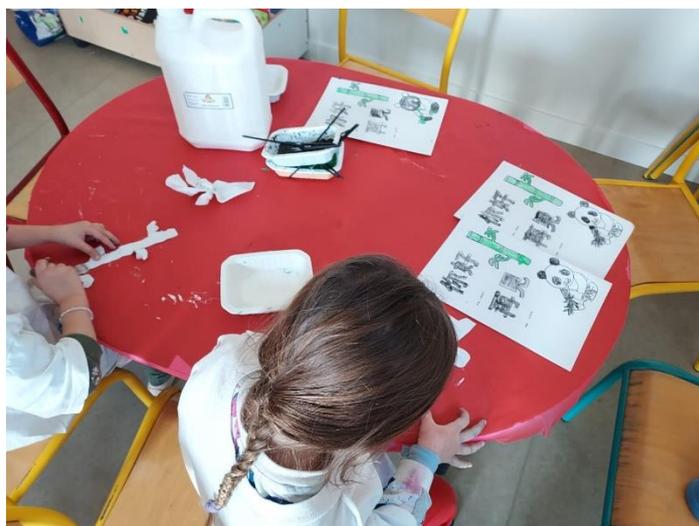
Savez-vous quel animal vit en Chine et possède 6 doigts sur chaque main au lieu de 5 ?



LE COP'INFO ACTU DES MINIMOYS (Maternelles)



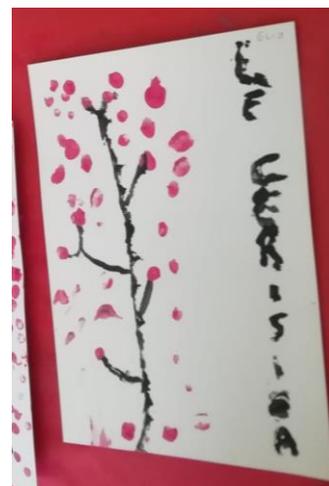
Drapeau de la Chine



On fait des petits pandas



Petits pandas et Chapeaux chinois



Cerisier en fleur



Mushu le dragon...

LE COP'INFO ACTU DES MINIMOYS (Maternelles)



1. On fabrique plein de petits perroquets trop mignons
2. On peint l'arbre
3. On accroche l'arbre et les perroquets

Cela donne une jolie fresque toute colorée.

LE COP'INFO ACTU DES MINIMOYS (Maternelles)



Ecoute, écoute nos maracas

On part à Balan, pour le carnaval



Les Moys et Maximoyoys découvrent la Capoeira.

La capoeira est un art martial inventé par les esclaves du Brésil, afin de s'entraîner pour leur évasion



On écoute l'histoire avec tous nos copains de Balan

On défile tous ensemble pour le carnaval.



LE COP'INFO TOUS EN CUISINE

Une grande passion de l'équipe du Coin des Cop'Ain, c'est la cuisine.

On commence les vacances avec le célèbre et très simple gâteau au yaourt.

On continue avec Salomé, pour la confection de sablés en forme de cœur et d'étoile pour la St Valentin.

Et on finit par la création de cookies pour le carnaval, que nous ferons au centre de Balan.



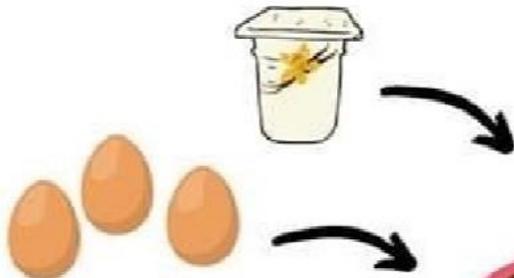
Cookies prêts à être enfournés

Gâteau au yaourt aux pommes

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 35-40 minutes.



1



Mélange un yaourt à la vanille et trois oeufs à l'aide d'un fouet.

2



Ajoute 1/2 pot d'huile neutre, 2 pots de sucre roux, 3 pots de farine et 1 sachet de levure chimique et mélange.

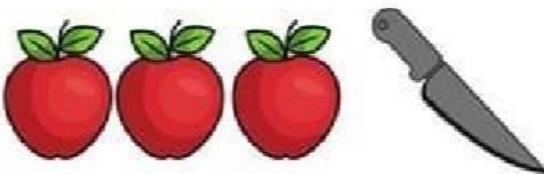


Coupe 3 pommes en dés et ajoute-les à la pâte puis mélange.



Verse la pâte dans un moule garni de papier sulfurisé puis cuis le gâteau au four 35 à 40 minutes à 180°C.

3



Avec l'aide d'un adulte.



4



180°C
35-40 min

SABLÉS



INGRÉDIENTS



250g de farine



1 grosse pincée
de sel



125g de beurre mou



de la vanille ou
fleur d'oranger
(facultatif)



1 œuf



1 cc de levure
chimique



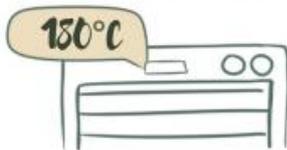
125g de sucre



cannelle
(facultatif)

UN JOUR UN JEU

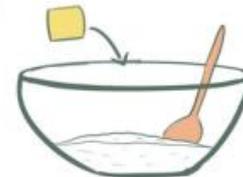
PRÉPARATION



Préchauffe ton four à
180°C



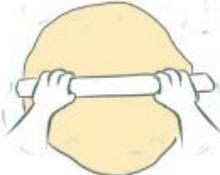
Mélange la farine, le
sucre, le sel et la levure
+ les épices (facultatif).



Ajoute le beurre en petits
morceaux, mélange.



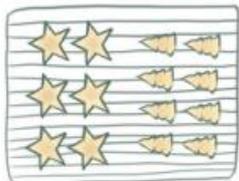
Ajoute l'œuf et mélange à
la main puis mets au frais
(1h minimum).



Farine le plan de travail et
étales la pâte sur 1/2 cm.



Découpe les biscuits à l'aide
d'un emporte-pièces.



Place les biscuits sur une
plaque de cuisson et enfourne
pour 10/15 minutes.



Laisse refroidir les
sablés. Décore-
les comme tu veux.



Régale-toi !

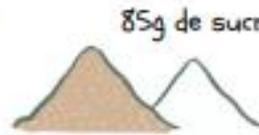
cookies sticks aux pépites de chocolat



INGRÉDIENTS



115g de beurre mou



85g de sucre blanc

85g de sucre roux



100g de pépites de
chocolat



150g de farine



1 œuf



1 cc d'extrait de vanille
ou une gousse



1 cc de levure chimique



1/2 cc de sel

UN JOUR UN JEU

PRÉPARATION



Préchauffe ton four à
180°C



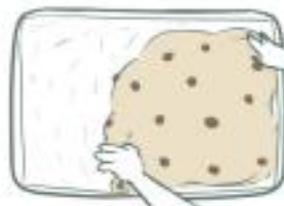
Mélange les sucres avec
le beurre mou et l'œuf.



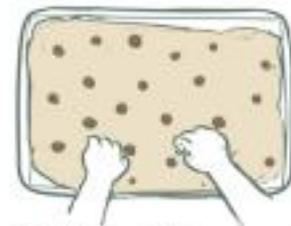
Ajoute la farine et la
levure. Puis mélange.



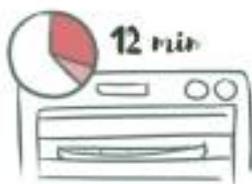
Ajoute les pépites de
chocolat ainsi que la vanille.



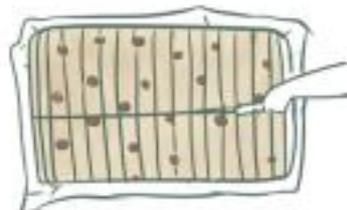
Étale la pâte sur une
feuille de papier sulfurisé.



Aplatis la pâte sur une
épaisseur de 1cm environ.



Enfourne pour 12 minutes
environ.



Laisse refroidir 5 min puis
découpe les bandes.



Régale toi !

LE COP'INFO A VENIR



On continue avec la
découverte du Moyen Age,
pour les Moys et Maximoy



Et pour les Minimoy,
dinosaur, l'eau et la Terre



	22/02	01/03	08/03	15/03	22/03	29/03	05/04
Entrée	Salade verte au maïs	Crêpes au fromage	Soupe du potager	Cœur de laitue	Salade de pomme de terre	Potage de légume printanier	Pique-nique
Plats Sans Viande	Moqueca de Bahã	Filet de lieu	Finger de mozzarella	Cappelletti au fromage	Beau filet de colin	Quenelle	
Plats	Poulet à la brésilienne		Grignote de poulet		Currywurt	Emince de dinde tomate	
Accompagnement	Duo d'haricots	Epinard en béchamel	Pomme noisette		Chou-fleur	Riz	
Laitage	St Nectaire	Fromage blanc	Cantal	Tomme blanche	Munster	Coulommiers	
Dessert	Bugnes	Marmelade de fruits	Pomme	Crème au chocolat	Moelleux chocolat	Poire	