

Prénom:

Date:

000

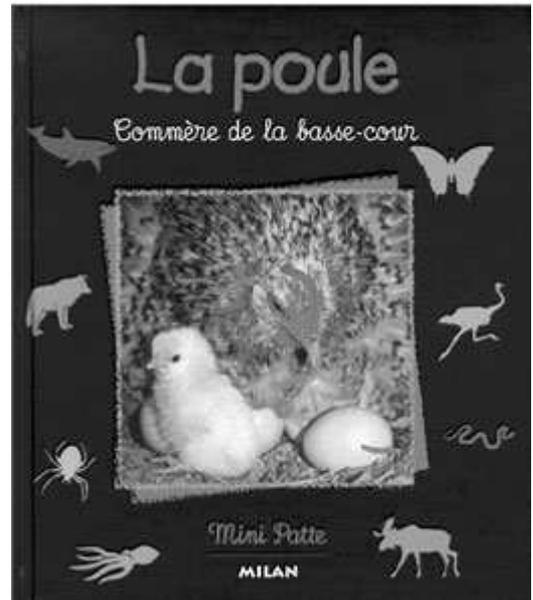


1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI** **SAMEDI** **DIMANCHE**

Objectif(s) : Reconnaître différents types d'écrits.

Consigne(s) : Entoure le calendrier en vert, le documentaire en jaune, l'album en bleu et la recette en rouge.



Poulet au pot



Ingredients pour 4 personnes :

- 1 poulet
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 cubes de bouillon
- 1 bouquet garni
- 40 cl de lait et 30 cl de farine
- 10 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre
- Sel et poivre au besoin

Recette :

Mélanger et épaisir les légumes. Appliquer l'extérieur de la peau et la retirer complètement. Mettre la peau dans une sauteuse et la laisser à feu doux pendant 2 heures. Retirer la peau et la laisser refroidir. Retirer le poulet et le laisser refroidir. Retirer le poulet et le laisser refroidir. Retirer le poulet et le laisser refroidir.

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 2 heures

JANVIER 2008	FEBVIER 2008	MARS 2008
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
AVRIL 2008	MAI 2008	JUIN 2008
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
JUILLET 2008	AOÛT 2008	SEPTEMBRE 2008
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
OCTOBRE 2008	NOVEMBRE 2008	DECEMBRE 2008
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30