



# La Lettre des Champs

Le facteur n'est pas passé, il passera dans cinq minutes ...  
Mai 2016

## Temps forts

### ☞ Vacances d'Avril : ne te découvre pas d'un fil

Eh oui l'adage s'est encore une fois révélé vrai... Mais le mauvais temps n'a pas empêché les Champs d'Escalé de vivre les vacances à fond !!

Entre balades, création de sacs en jeans, création de bracelets, match de foot, visite chez les pompiers, Mr Gazon, des expériences, des courses de Bateaux, visite du château du Fleckenstein et sortie au bowling : pas le temps de s'ennuyer !



### Les vacances

### ☞ Une semaine sans les grands...



La classe verte de l'Ecole primaire a été l'occasion pour les enfants de l'Ecole Maternelle d'être les reines et rois des Champs d'Escalé. Ci-dessus : Lucas, Melvin, Romain, Alexandre, Noam et Albane.

## Les Champs d'Escalé au quotidien

### ☞ Le Bonhomme des Champs d'Escalé !



Les enfants ont chacun imaginé un bonhomme, nous en avons fait un petit livre « tête, corps, jambes » vous le trouverez dans la petite salle, n'hésitez pas à le feuilleter !

### A retenir :

- 1<sup>er</sup> au 7 Juin : inscriptions aux Champs d'Escalé pour l'été
  - 14 Juin : Assemblée Générale
  - 17 Juin : kermesse pour tous les enfants inscrits aux Champs d'Escalé (à la place du spectacle d'été) et soirée Incroyable Talent & Cartes Flambées !
  - 1<sup>er</sup> Juillet : BOUM des CM1/CM2
  - Mardi 5 juillet au soir : début des vacances scolaires
- Accueil d'été : les Champs d'Escalé sont ouverts du 6 au 29 juillet et du 16 au 31 août.

### ☞ Sortie au Cirque Arlette Gruss

Et la magie du cirque... opère !



## Les Champs d'Escalé au quotidien

### ☞ Un rayon d soleil... !



## Bientôt dans les Champs...

### ○ Programme des Mercredis

- 1<sup>er</sup> Juin : Aprem' Karaoké
- 8 Juin : Préparons notre flashmob
- 15 Juin : Réalisons un clip
- 22 Juin : Aprem' Boum
- 29 Juin : Pique-nique à l'orangerie : danse de la flashmob et bowling

### ○ L'été aux Champs d'Escale

C'est le retour du Summer Camp'

Avec chaque jour la danse du club, les jeux apéros, les cours de danse et les activités du camping :

Atelier bulles, fléchettes, tir à l'arc, course d'orientation, nail art, tatouages, concours de molki, pétanque, ateliers cuisine, arts plastiques, création de bracelets brésiliens, scoubidou; séances de gym tonic, zumba, yoga, foot, badminton, ping-pong, volley,... Les incontournables water games, loto bingo, châteaux de sable, pêche au canard... bref, avec tout ça, on va bien s'éclater !

Les soirées et sorties :

Jeudi 7 Juillet: soirée des lanternes et barbecue party

Mardi 12 Juillet: soirée pétanque, pizza

Jeudi 21 Juillet: Sortie à Europa Park

Jeudi 28 Juillet: Sortie aux Naiades

Jeudi 18 Août: Sortie voile à Plobsheim

Jeudi 25 Août: Sortie au sentier pieds nus Sensoried

## Zoom : La fête du 17 Juin

*Cette année les Champs d'Escale innoveront : pas de spectacle mais une grande fête entre enfants !*

*Au programme :*

- ☞ *une grande kermesse avec plein de jeux qui permettront aux enfants de gagner des jetons et de pouvoir les échanger au stand restauration : boisson, friandises ou petits lots.*
- ☞ *Un concours de Jeunes Talents. En groupe de 2 ou plus, les enfants auront ainsi l'occasion de partager avec les autres un de leurs talents. Et leurs cerveaux bouillonnent déjà d'idées !!*
- ☞ *Une soirée Tartes Flambées conviviale avec tous les copains !*

## La recette du mois

Tous les lundis des enfants différents passent en cuisine pour préparer le goûter. Voici une recette du mois d'Avril.

Carte à la rhubarbe meringuée :

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 1kg de rhubarbe
- 4 œufs
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30cl de crème
- 180g de sucre glace
- 1 pincée de sel

La tarte

Laver et épilucher la rhubarbe. La couper en petits tronçons. Placer la rhubarbe dans une passoire et la saupoudrer de sucre (3 cuillères) pour la faire dégorger pendant 1h environ.

Étaler et foncer la pâte dans un moule tarte. Garnir de rhubarbe. Battre un œuf entier et 3 jaunes (réserver les 3 blancs pour la meringue) avec les 100gr de sucre et de sucre vanillé. Ajouter la crème. Verser la préparation sur la rhubarbe enfourner 30 minutes.

La meringue

Battre les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Ajouter peu à peu le sucre glace tout en continuant de battre. Lorsque la tarte est cuite étaler la meringue et poursuivre la cuisson 10 minutes. Pour une meringue croustillante, laisser la tarte pendant 30 minutes dans le four éteint.

Les Champs d'Escale – Association à but non lucratif

[www.champsdescale.fr](http://www.champsdescale.fr)

La lettre des Champs - Publication mensuelle

Pour s'abonner : [champsdescale@live.fr](mailto:champsdescale@live.fr)

Pour se désabonner : [champsdescale@live.fr](mailto:champsdescale@live.fr)

Commission de publication : l'équipe et le bureau des Champs d'Escale

Responsables publication : Peggy SUSS (parent) et Mélanie CECCONI (équipe)

©Les Champs d'Escale