

28 mars 2025

## VIE D'ECOLE



Activités partagées entre une classe de grands et une classe maternelle. Il en ressort à chaque fois de belles complicités !



Merci Jésus pour les jeux dans la cour de récré   
Merci Jésus pour ce bon moment avec les binômes  
Merci Jésus de cette bonne promenade pour admirer les fleurs   
Merci Jésus pour ce bon moment quand Manius a montré son avion en papier 

Ainsi que de belles intentions en cette période de Carême



Des séances  
« roller »  
pour des  
CM2 !



Faire classe dehors ! Avec nos grands espaces, nous avons aussi la chance de pouvoir travailler en extérieur !



## Proposition pastorale – quatrième dimanche de Carême (30 mars)

- Thème : Parole du fils prodigue (Luc 15, 1-3. 11-32).
- Récit de l'Évangile : Jésus raconte l'histoire d'un père aimant et de ses deux fils. Le plus jeune demande son héritage, le gaspille, puis revient vers son père, qui l'accueille avec joie. Le fils aîné, resté fidèle, est jaloux.
- Piste de réflexion : Comment cette parabole révèle-t-elle la miséricorde de Dieu ? Comment pouvons-nous cultiver un cœur miséricordieux envers les autres ?



### Les jeux de la semaine

#### Le fils prodigue

*C'est l'année de la Miséricorde!  
Théobald te propose de découvrir les Oeuvres de  
Miséricorde : les gestes qui font plaisir à Dieu.  
Chaque semaine nous te proposerons de découvrir  
par une phrase mystère une oeuvre de miséricorde  
différente.*

#### RÉBUS :

Déchiffre le rébus ci-dessous et retrouve une 4<sup>ème</sup> oeuvre de miséricorde :



2

*Solution : Assister les malades*

#### LA RECETTE DES CRÊPES :

Cette semaine c'est la mi-Carême... et traditionnellement on mange des crêpes ! Mais d'où vient donc cette tradition ?

Autrefois le Carême était un temps de jeûne respecté par tous ou presque, pendant lequel même les oeufs étaient interdits. Mais les oeufs, denrée rare pour beaucoup autrefois, ne se conservent pas plus de 20 jours. C'est pour ne pas les perdre qu'on les utilisait sous toutes les formes possibles à la mi-Carême, d'où la tradition des crêpes !

Voici une recette de pâte à crêpes que tu peux faire seul car tu utiliseras un pot de yaourt vide comme mesure :

##### Ingrédients :

- 3 pots de yaourt de farine (soit environ 300g)
- 4 pots de yaourt de lait (soit environ 45cl)
- 3 oeufs
- 2 cuillères d'huile
- 2 cuillères de sucre
- 1 pincée de sel

Mélange tous les ingrédients ensemble.

La pâte est prête ... il ne reste plus qu'à faire sauter les crêpes. Bon appétit !

