



KIT DU PETIT VOYAGEUR CONFINÉ

DES JEUX ET DES ACTIVITÉS POUR VOYAGER...
DE VOTRE SALON !

- AVRIL 2021 -





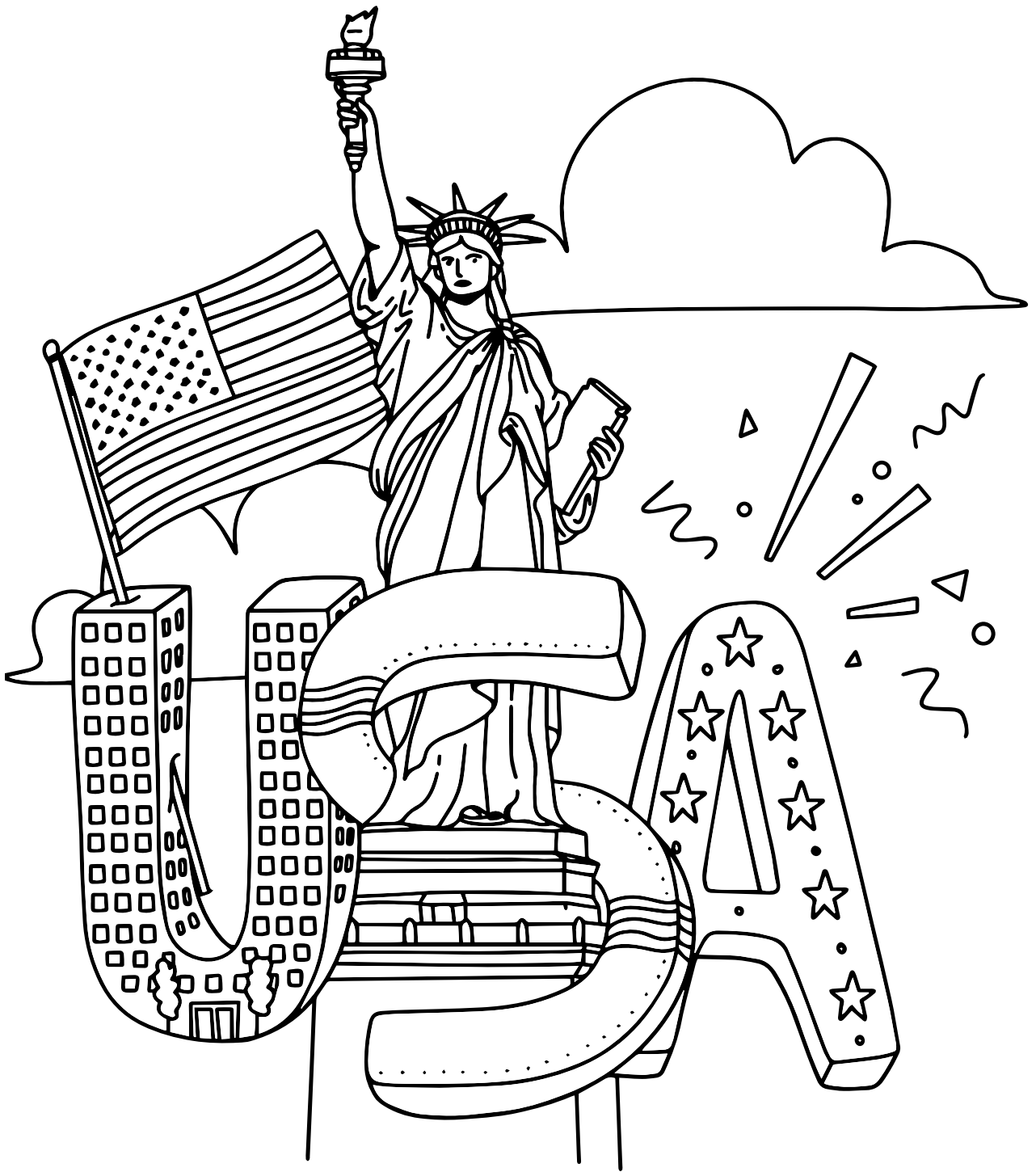




Toucan



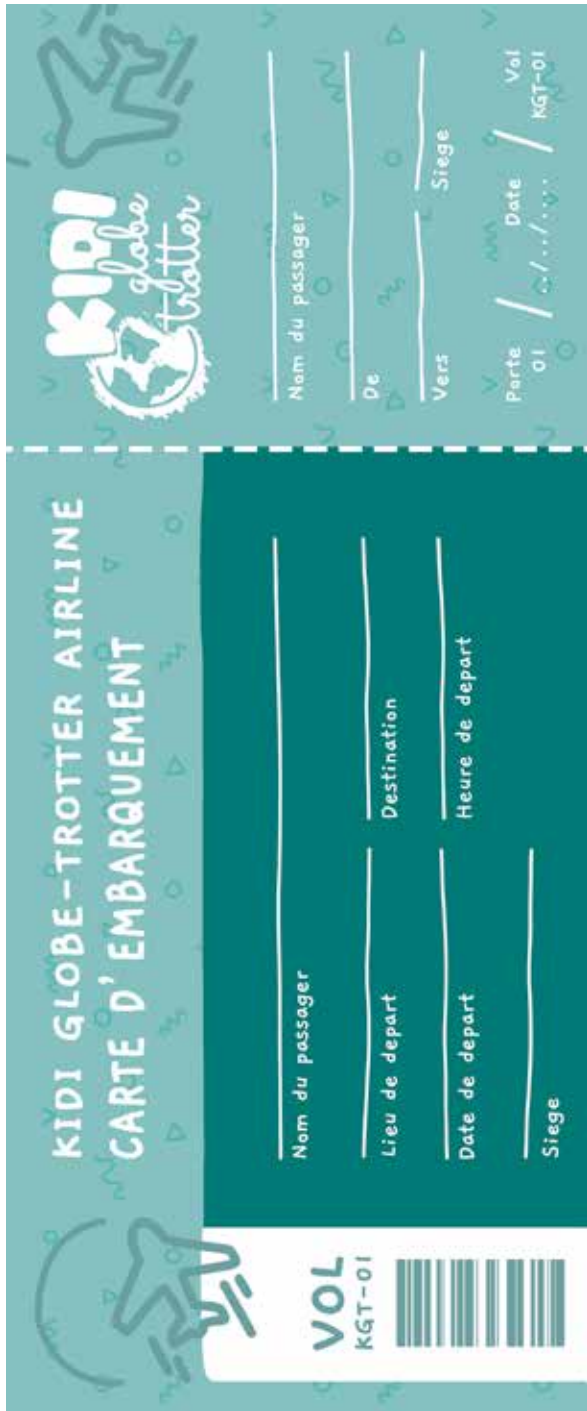
Chine



UNITED STATES OF AMERICA

ACTIVITÉ CRÉATIVE

Découpe ces 2 tickets d'embarquement et remplis les informations ! C'est parti pour le grand départ ! Tu peux faire comme si tu prenais l'avion !



KIDI GLOBE-TROTTER AIRLINE
CARTE D'EMBARQUEMENT

VOL
KGT-01

Nom du passager _____

Lieu de départ _____

Date de départ _____

Siege _____

Destination _____

Heure de départ _____

KIDI globe-trotter

Nom du passager _____

De _____

Vers _____

Parte 01 / **Date** /.../... / **Vol** KGT-01



KIDI GLOBE-TROTTER AIRLINE
CARTE D'EMBARQUEMENT

VOL
KGT-01

Nom du passager _____

Lieu de départ _____

Date de départ _____

Siege _____

Destination _____

Heure de départ _____

KIDI globe-trotter

Nom du passager _____

De _____

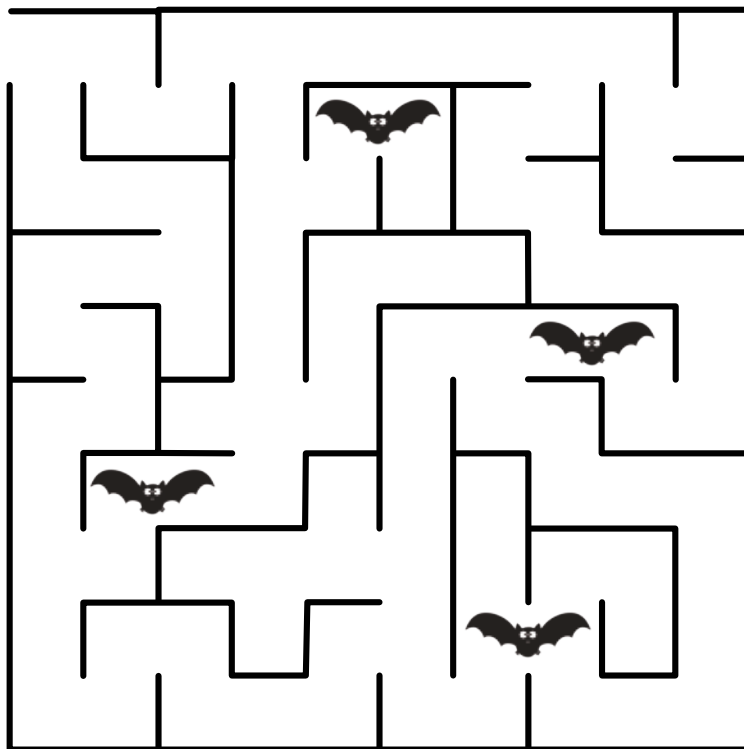
Vers _____

Parte 01 / **Date** /.../... / **Vol** KGT-01

JEU DU LABYRINTHE

ROUMANIE

Aide nos randonneurs à retrouver le chemin du château de Dracula sans tomber sur les chauves-souris !



JEU DES PYRAMIDES

EGYPTE

Chaque brique de la pyramide est la somme des 2 cases du dessous. À toi de compléter !



MOTS CACHÉS

Trouve les grandes villes dans la grille ci-dessous :

SYDNEY, WASHINGTON, MONTREAL, MOSCOU, ROME,
LONDRES, PARIS, MARRAKECH, SEOUL, JAKARTA

O	M	O	S	C	O	U	Q	I	N	Y	H	Q	P
P	A	R	I	S	L	D	K	A	Q	G	Y	S	L
D	P	B	R	G	W	P	Q	Z	O	G	J	J	E
H	L	I	G	M	O	N	T	R	E	A	L	W	S
G	W	H	E	W	I	H	W	S	P	S	W	Z	R
Z	T	V	J	X	W	X	L	O	N	D	R	E	S
U	V	M	Q	S	E	O	U	L	Z	C	P	L	Y
Z	G	U	I	N	H	H	O	U	X	A	V	Q	K
Y	N	L	Z	F	U	J	A	K	A	R	T	A	S
Q	A	Q	S	Q	U	I	W	H	B	P	W	L	W
Q	D	I	O	N	W	N	S	Y	D	N	E	Y	X
B	D	R	R	Z	W	M	A	R	O	M	E	N	Q
E	M	A	R	R	A	K	E	C	H	M	Y	P	I
H	L	X	Q	W	A	S	H	I	N	G	T	O	N

ANGLAIS

Connais-tu le nom anglais de ces couleurs ? Écris-le !



.....



.....



.....



.....



.....



.....

RECETTE

BREAD AND BUTTER PUDDING AU MIEL

Un dessert croustillant sur le dessus et moelleux à l'intérieur !

Instructions :

1/ Préchauffe le four à 170 °C/th. 5-6.

2/ Beurre généreusement les tranches de brioche, puis étale la marmelade dessus.

3/ Fouette les œufs, le lait et le miel dans un bol.

Ingrédients :

- 6 tranches de brioche (avec la croûte)
- 75 g de beurre pommade
- 2 c. à soupe de marmelade d'oranges
- 3 œufs
- 30 cl de lait frais entier
- 2 c. à soupe de miel liquide
- le zeste râpé de 1 orange bio
- 10 cl de crème fleurette entière



4/ Coupe les tranches de brioche en triangles et range-les dans un plat à four. Répartis dessus le mélange lait-œufs et parsème de zeste d'orange.

5/ Enfourne 30-35 mn jusqu'à ce que le pudding soit doré et croustillant.

6/ Sers aussitôt, accompagné de crème fleurette fraîche ou montée en chantilly.