



Le Petit Journal de Luciane !!

Un petit journal tellement pas banal!

Une

MIAM

RANDONNÉE GOURMANDE

* ON VA SE REGALER *

Le village de Saché organise sa randonnée gourmande de printemps.

Petits et grands marchent de peuvent participer. 10 km avec On part de la 3 arrêts (entrée, cour de l'école plat, fromage) et pour l'apéro puis on prend le dessert on fait une à l'arrivée !



Scoop

!! oh

DINGUE !

Vendredi 13 janvier 2023, à la fin de son concert, Aldebert m'a fait monter sur scène pour la photo finale ! J'étais aux anges ! (photo sur son compte Facebook.)

Blague



(contenu)
point noir qui va jusqu'au bout : amarrer

Pourquoi les imprimeuses mettent-elles des brassards pour aller à la piscine ?

Interview

Charles Brunet

FINALISTE DE
NINJA WARRIOR !!!



1- À quel âge as-tu commencé le Parkour?

À 11 ans je grimpais dans les arbres.... À 17 j'ai commencé en regardant des vidéos sur youtube.

2- Quelle est ta plus belle réussite ? Un double chat à Royan de 10 pieds et demi !

3- Est-ce que c'était bien de participer à Ninja Warrior ? Oui, j'y suis allé pour m'amuser et j'ai réussi à performer, donc c'est un super souvenir !

4- Pour finir ? Je dirais que le parkour c'est garder une âme d'enfant, se faire plaisir, et ne rien lâcher !



Chiffre

3

C'est le nombre d'enfants ukrainiens dans mon école.



Brève

AMUSE-TOI ...

Dans mon village une Ludothèque vient d'ouvrir !



Jeux

8	3	9				5
			5	9	7	8
6	5		8	3		1
		4	7	6		9 8
9		2	8			4
3	6	4	9	5		
4		3	5		1	9
9		6	2	4		
7				4	5	6

BD

écrit par
Alphonse et Alwett,
illustré par
Mini Cadurin

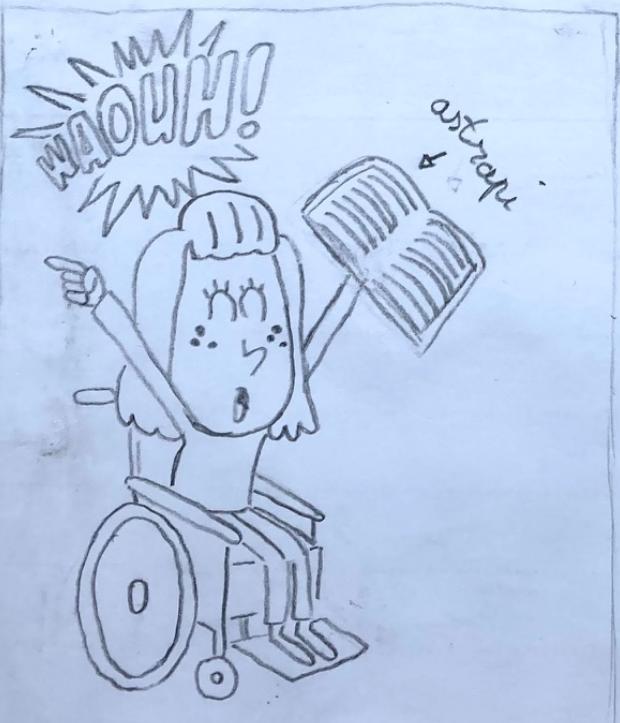
Le GRIMOIRE d'ELFIE

C'est l'histoire d'Elfie. Une petite fille qui a perdu sa maman dans un incendie. Elle va donc vivre avec ses deux soeurs : Magda 11 ans et Louette 18 ans, dans un bus librairie ambulante. Elfie hérite des pouvoirs de sorcière de sa mère ...
Déjà 3 tomes sortis avivement le 4ème !

Histoire

→ Mini BD

Astrapi Maniaque



Recette

♥♥
trop bon



Photo cœu

Gaufres et chantilly maison

Il te faut :

250g de farine - 1 sachet de levure chimique - 40g de sucre - 2 œufs - 50cl de lait - 100g de beurre fondu - 1 pincée de sel.

1- Mélangez la farine, la levure et le sucre. 2- Ajoutez les œufs battus et mélangez bien. 3- Ajouter peu à peu le lait, en remuant avec un fouet. 4- Incorporez le beurre fondu, une pincée de sel et mélangez bien. 5- Laissez reposer la pâte 1h au réfrigérateur. 6- Prêt à cuire dans le gaufrier (3 à 5 min).

1- Mélangez 20cl de crème fraîche entière froide avec 30g de sucre glace. 2- Faire monter au batteur dans un saladier bien froid (inox) MIAM !

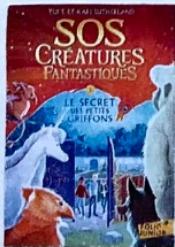
Coups de cœur

Film



histoire vraie. Film de Sarah Snellane (2023). Une mangaineuse de 16 ans, fait un tour du monde en solitaire, au péril de sa vie.

Roman



par Tui T. et Kari Sutherland. Une trilogie pleine de magie d'humour et de mystère !

Ours

ILS ONT FAIT CE PETIT JOURNAL

Rédaction en chef :

Luciane

Journalistes : Cécile et

Pascal et Paul (man.)

(PAPA)

Éditions Astrapi