

CAV

cap'avec vous

De m'ouvrir aux autres et au monde...

Newsletter n°3 – Avril 2021



ACTUALITES

Tiago, petit bonhomme né en urgence sur l'autoroute A48 a permis à ses parents de bénéficier de la gratuité du réseau autoroutier pendant un an !! Enfant et parents se portent à merveille :-)

Comme quoi, malgré le contexte sanitaire qui nous amène, chaque mois, à adapter le programme de l'association, on peut toujours trouver de belles choses à partager. En effet, on a toujours le même plaisir à se retrouver tous ensemble...

On finalise le week-end de Mai, on organise la sortie de fin d'année et on peaufine le séjour de Juillet. On a hâte d'y être !!

Ne tardez pas à vous inscrire, les places sont vite prises !!



AGENDA

- ***11 Avril : activités manuelles chez Armelle et chasse aux œufs dans le parc Montsouris...***
- ***Du 7 au 9 Mai : week-end près de Boulogne-sur-Mer***
- ***20 Juin : sortie surprise de fin d'année***
- ***Du 17 au 24 Juillet : séjour d'été !!***

JOYEUX ANNIVERSAIRE

- ***Février : Coulou (28)***
- ***Mars : Lucas (07), Ilamène (16), Mathieu (24), Capucine (25)***
- ***Avril : Allen (11), Rebecca (12)***

TÉMOIGNAGE DU MOMENT:

Merci à Laetitia U de nous faire un petit retour sur notre visite du Parc Animalier de Thoiry...

J'ai passé une très bonne journée à Thoiry avec Cap'avecvous. J'ai beaucoup aimé voir les animaux comme les autruches, les éléphants, les girafes. J'aurais bien aimé voir les ours mais on ne les a pas vu, peut-être la prochaine fois.

Quand les autruches se sont arrêtées devant la voiture, Fanny les a imitées et ça nous a fait rigoler. D'habitude on a pas le droit d'emmener nos téléphone mais ce jour là, c'était possible pour les photos, pour avoir des souvenirs.

Ensuite on s'est promené à pied avant de prendre le goûter. On a fêté l'anniversaire de Fanny.

Pendant le trajet, on a dansé et on a chanté. Je me suis bien amusée. J'ai hâte de retrouver mes amies pour la prochaine sortie »



JEU DU MOMENT : Trouve qui se cache derrière ces photos :



RECETTE DE CAPUCINE :

Ingrédients : 12 carrés de chocolat blanc, 80g de chocolat noir, 50g de farine, 3 œufs, 75g de sucre et 95g de beurre.

Préparation : Préchauffer votre four à 180°C (Th 6). Mélanger dans une terrine, les œufs, la farine et le sucre. Faire fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie. Incorporer au mélange précédent. Verser la préparation obtenue dans les moules à mini-muffins et déposer un carré de chocolat blanc dans chaque empreinte. Faire cuire 12 à 15 minutes. Laissez refroidir avant de les manger. Ne pas oublier d'inviter Fanny et Armelle pour la dégustation.