

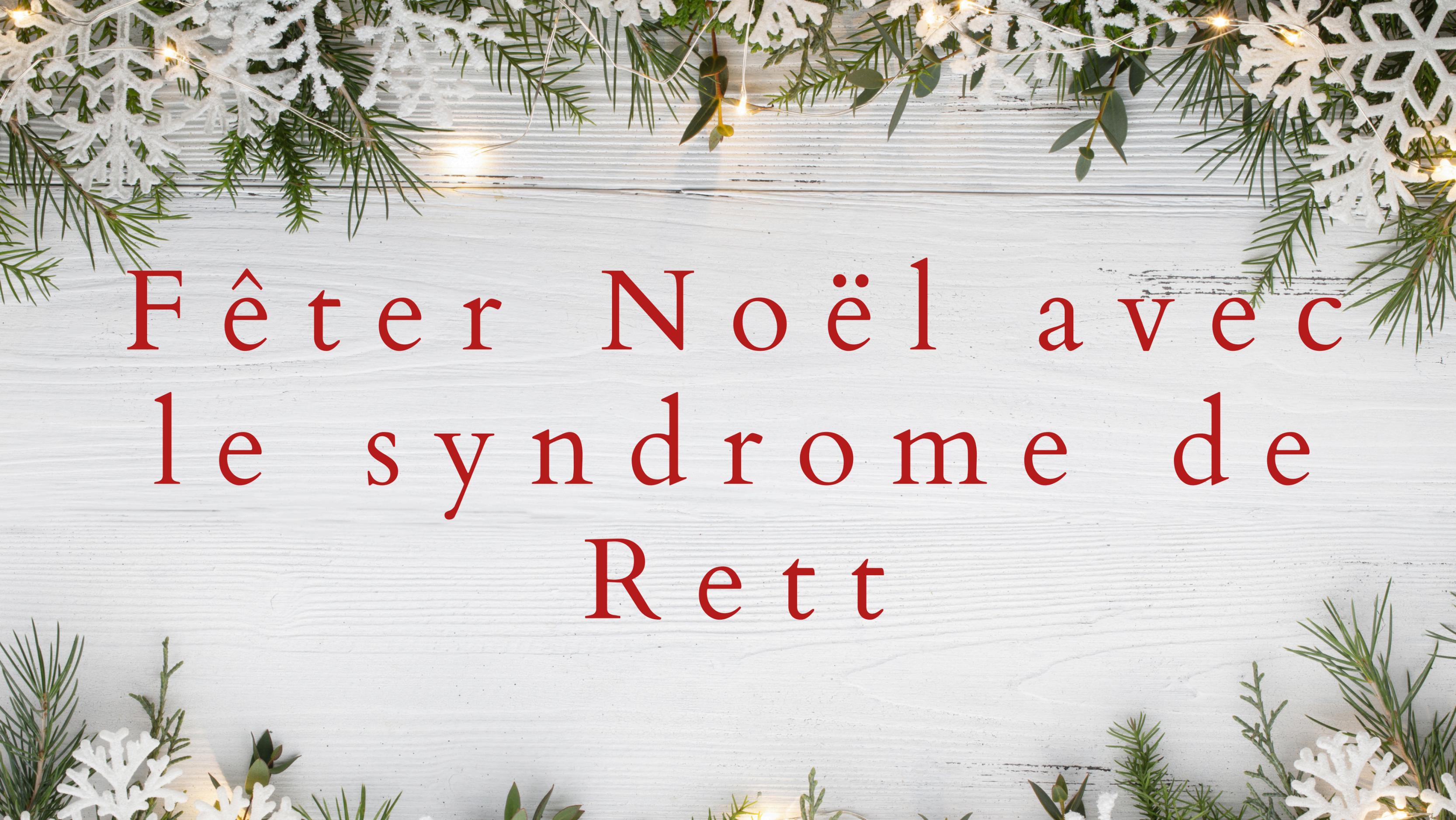


WEBINAIRE

Noël

CPME





Fête r Noë l a v e c
le s y n d r o m e d e
R e t t



Anne-Laure Zilliox
Laure Soulez Larivière
Estelle Richez
Marilyn Poueyto
Caroline Fafchamps





idées cadeaux

Activités inclusives

Tableaux de
communication



Menu adapté



Sous le sapin

Anne-Laure

Cette année on bouge !





Tourner



Sauter...



Lancer...



Découvrir la bocce



<https://extranet.handisport.org/affiliations/carte>

• Les symboles pictographiques utilisés sont la propriété du Gouvernement d'Aragon et ont été créés par Sergio Palao pour ARASAAC (<http://www.arasaac.org>), qui les distribuent sous Licence Creative Commons BY-NC-SA.



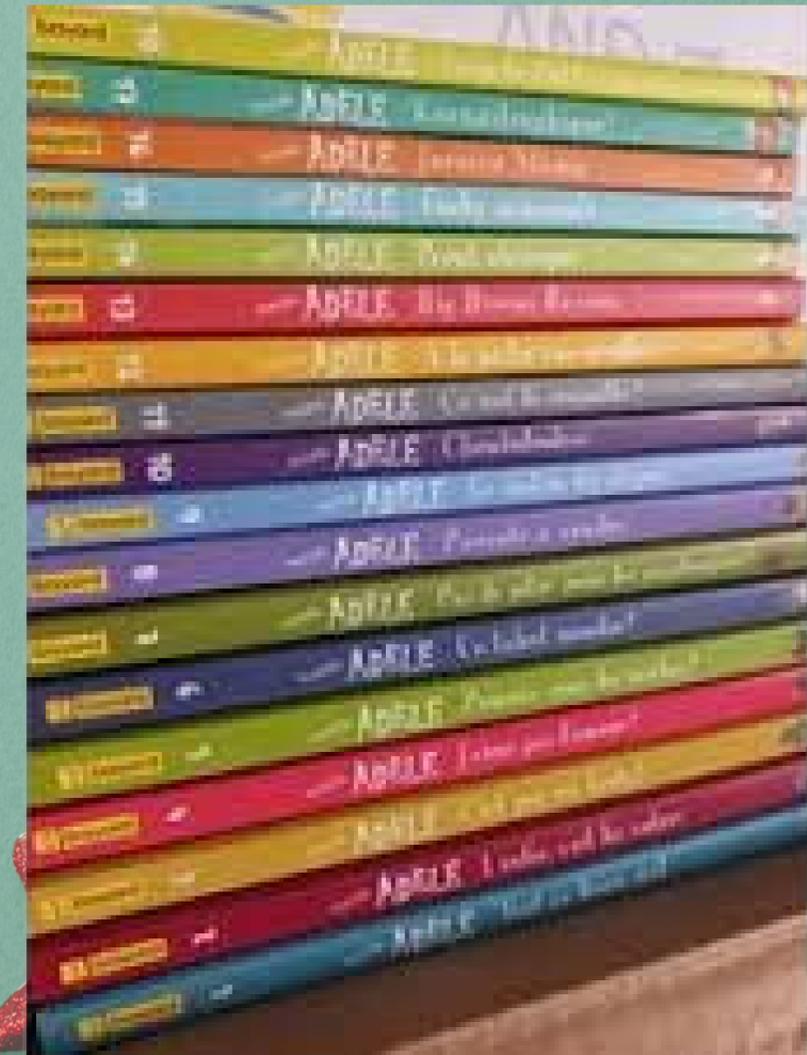
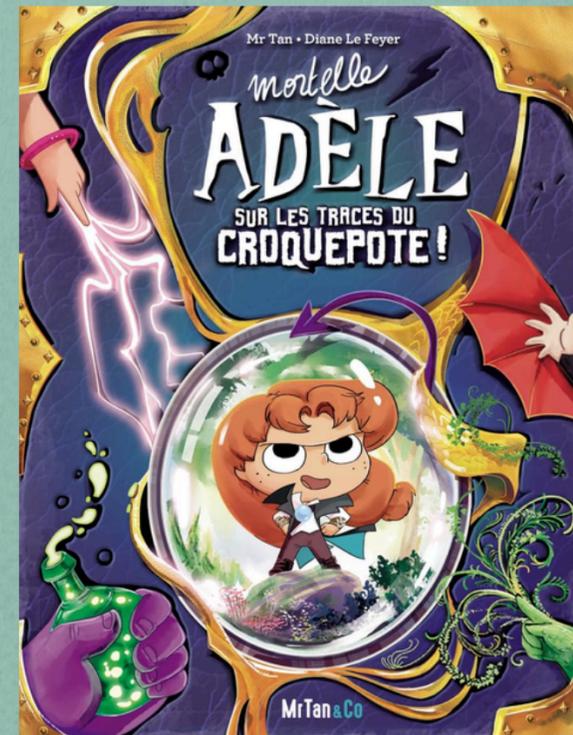
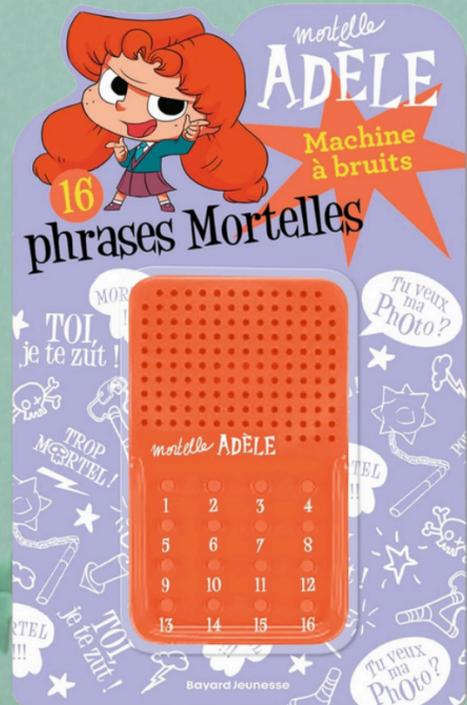
Vibrer !



Anne-Laure



Ma copine c'est Adèle, Mortelle Adèle !





LE PODCAST DES
Bizarres
mortelle **ADÈLE**

A cartoon illustration of a girl with large red hair, wearing blue headphones and a purple skirt, holding a microphone. The background is yellow with blue rays and a blue squiggly line.The Gulli logo, a green circle with the word "gulli" in white lowercase letters.



Idées pour s'amuser ensemble

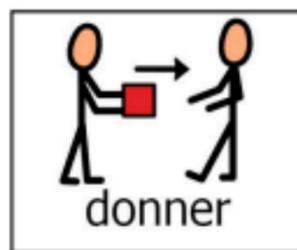
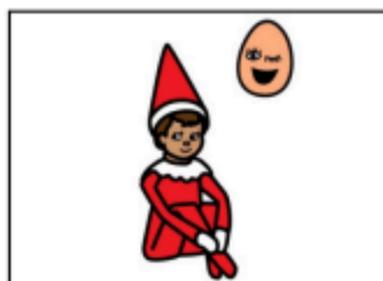
Activités inclusives

Jeu “stop ou encore” de Noël

La classe de
CAAroline







2



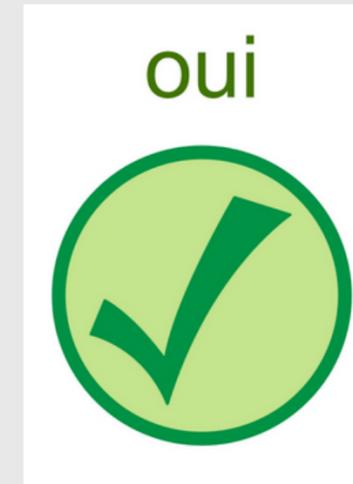
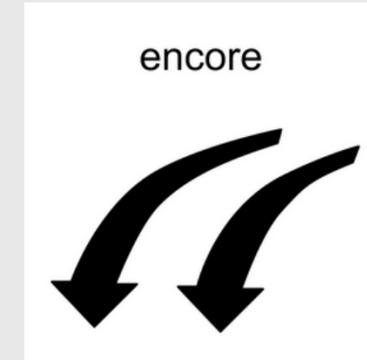
Adaptations: (au choix)

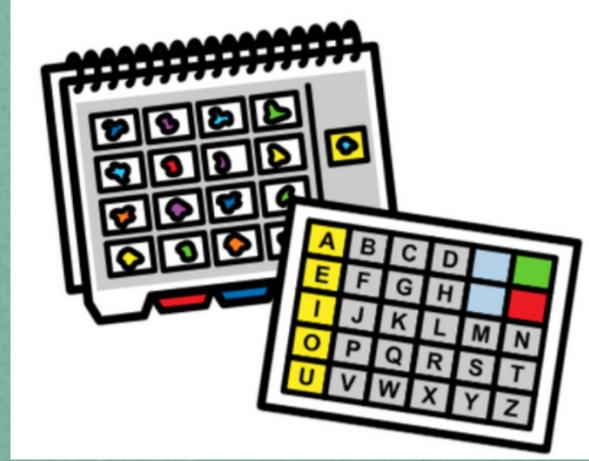
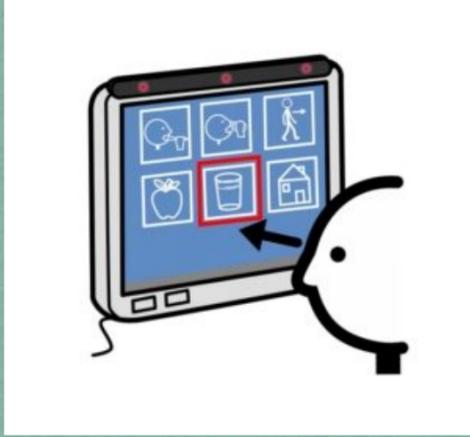
Cartes Stop / encore

Cartes oui / non

**Cases Ipad, ordinateur,
téléphone, ...**

**commande oculaire, avec
le doigt, main, contacteur,
...**





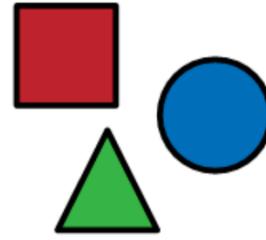
Concept de Noël



couleurs



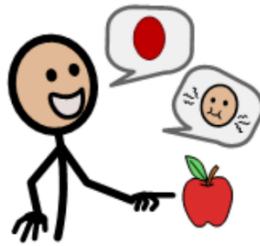
forme



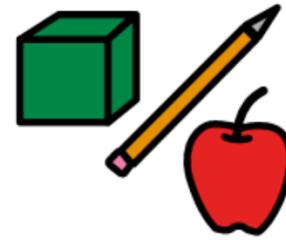
personnages



description



objets



Dire autre chose



nombre



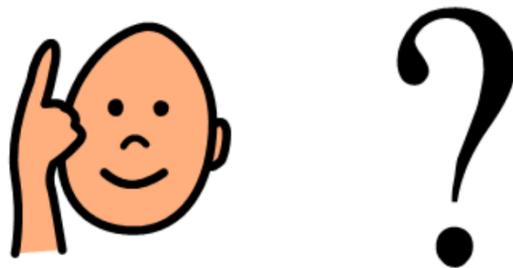
liste des cartes



je ne sais pas



As-tu trouvé?

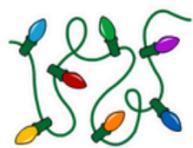
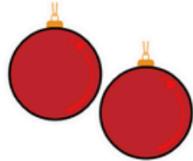


bravo, tu as gagné.

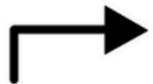


Non, réessaye





page suivante



retour





Jouons une part

**Menu de Noël adapté
pour toute la famille !**





Au menu :

Soupe de carottes au lait de coco

Mousseline de volaille, purée aux 2 pommes

Mousse brie-noix

Crème banane-chocolat blanc

Soupe de carottes au lait de coco (6 pers)



Ingrédients :

- 600g de carottes
- 1 gros oignon
- 20cl de lait de coco (cuisine)
- 2 CàS d'huile d'olive



Peler, laver et couper les carottes en rondelles.

Peler et émincer l'oignon.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les oignons et laisser suer sans coloration puis ajouter les carottes et laisser suer 5 minutes.

Mouiller avec de l'eau et laisser cuire 30 min. à feu doux.

Passer au mixeur.

Ajouter le lait de coco.

Si c'est trop liquide, y ajouter du pain et mixer encore.



Mousseline de volaille (6 pers)



Ingrédients :

300g d'escalope de volaille
(poulet ou dinde)
2 oeufs
30 cl de crème liquide
entière
Un peu de beurre

Préchauffer le four à 160°C (th. 5).

Couper les escalopes en dés.

Les placer dans un mixeur, avec un peu de sel et de poivre, ainsi que les oeufs et la crème. Mixer pour obtenir une préparation aussi mousseuse que possible.

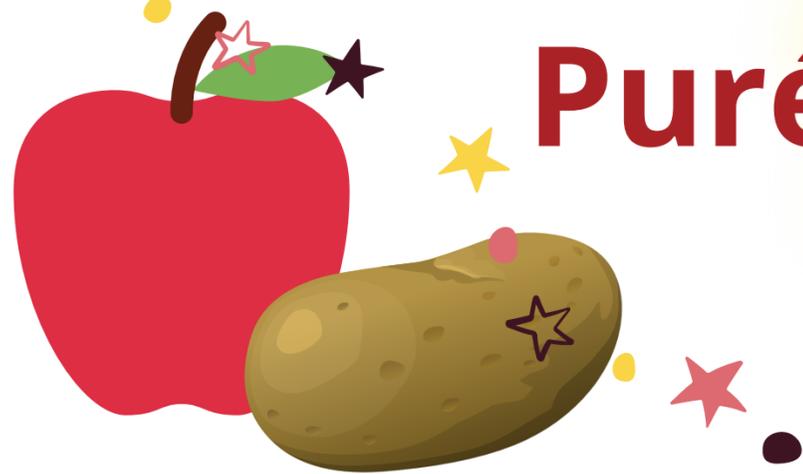
Beurrer 6 ramequins individuels.

Répartir la mousse dans les ramequins.

Cuire au bain-marie dans le four pendant 20 minutes.

Démouler sur une assiette et dégustez aussitôt avec la purée aux 2 pommes !





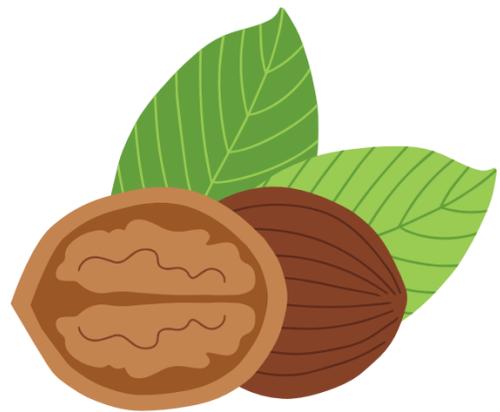
Purée aux 2 pommes (6 pers)

Ingrédients :

800g de pommes de terre
6 pommes
1 gros oignon
125g de beurre
Lait entier
Cumin, sel

- ✨ Peler et couper les pommes en quartiers.
Faire revenir l'oignon à la poêle dans 20g de beurre.
Ajouter les pommes dans la poêle et faire revenir 10 minutes environ puis placer dans le moulin à légumes avec les pommes de terre cuites.
Réduire le tout en purée, ajouter le reste de beurre, un peu de sel et de cumin.
Rectifier la consistance avec du lait entier chaud.
Déguster aussitôt !





Mousse brie-noix (6 pers.)

Ingrédients :

125g de brie pasteurisé
75g de noix décortiquées
40cl de crème liquide
entière



Mixer les noix et les passer au tamis pour éliminer la poussière.

Remettre les noix dans le bol du mixeur avec le brie.

Mixer en incorporant 10 cl de crème liquide.

Placer au réfrigérateur.

Monter le reste de la crème liquide en chantilly.

Incorporer les 2 préparations délicatement.

Placer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Servir dans un petit ramequin avec un filet d'huile de noix.

Déguster seul ou avec du pain.



Mousse banane-chocolat blanc (6 pers)

Ingrédients :

6 bananes
200g de chocolat
blanc



Faire fondre le chocolat blanc.
Mixer les bananes, ajouter le chocolat blanc fondu.
Bien mixer pour obtenir une mousse.
Verser dans des ramequins ou des verrines.
Placer au réfrigérateur pendant 2 heures au moins.



MERCI



