

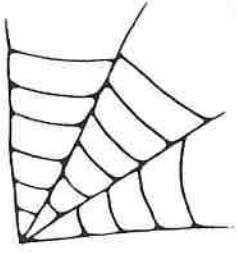
Journal scolaire



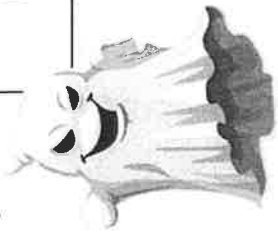
École Père-Pacifique

Année scolaire 2025-2026

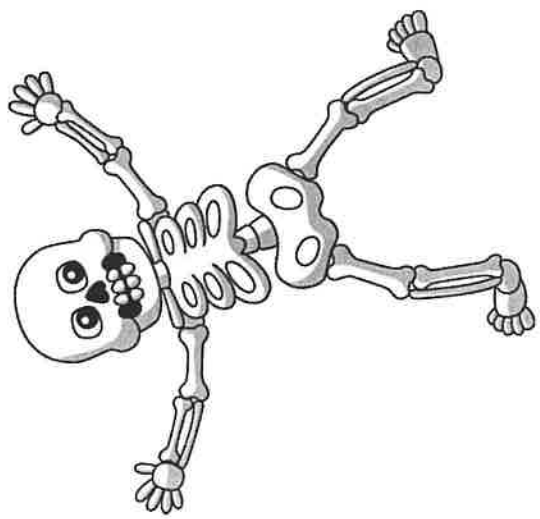
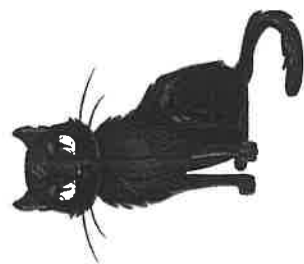
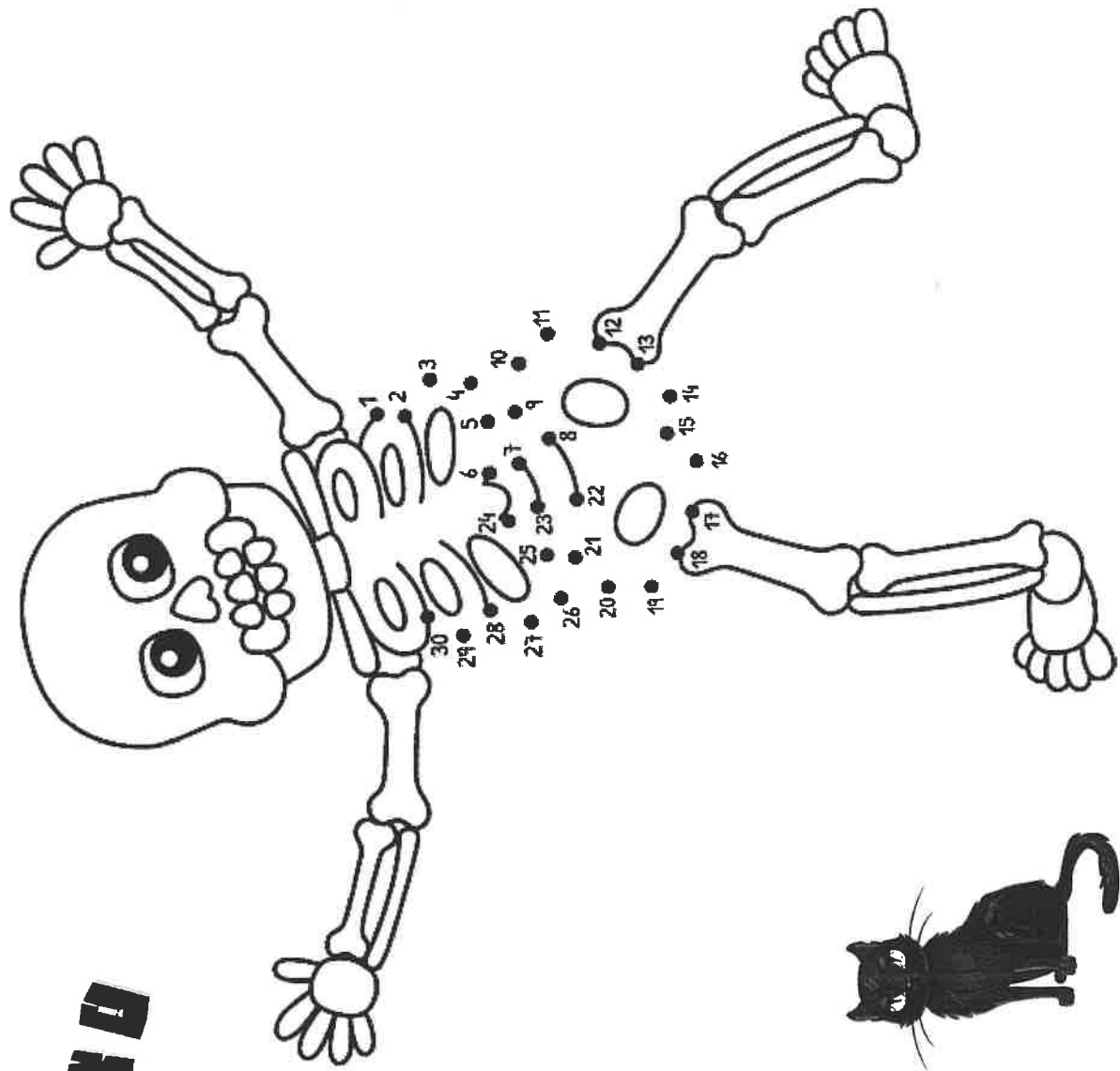
Spécial Halloween



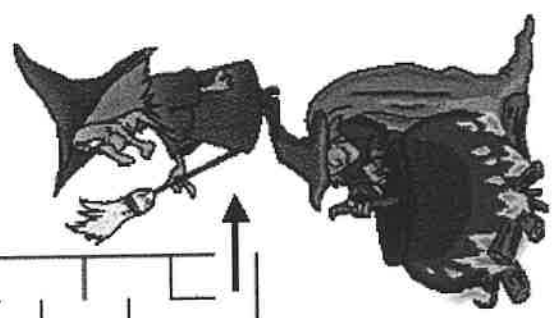
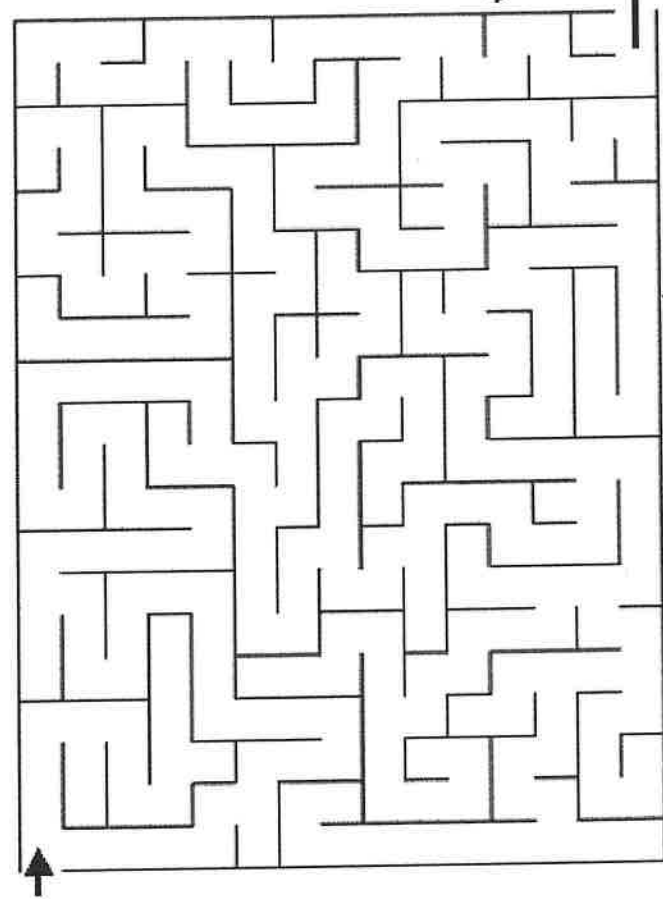
Points à relier Squelette



Halloween



Aide la sorcière à rejoindre ses amies pour fêter Halloween.



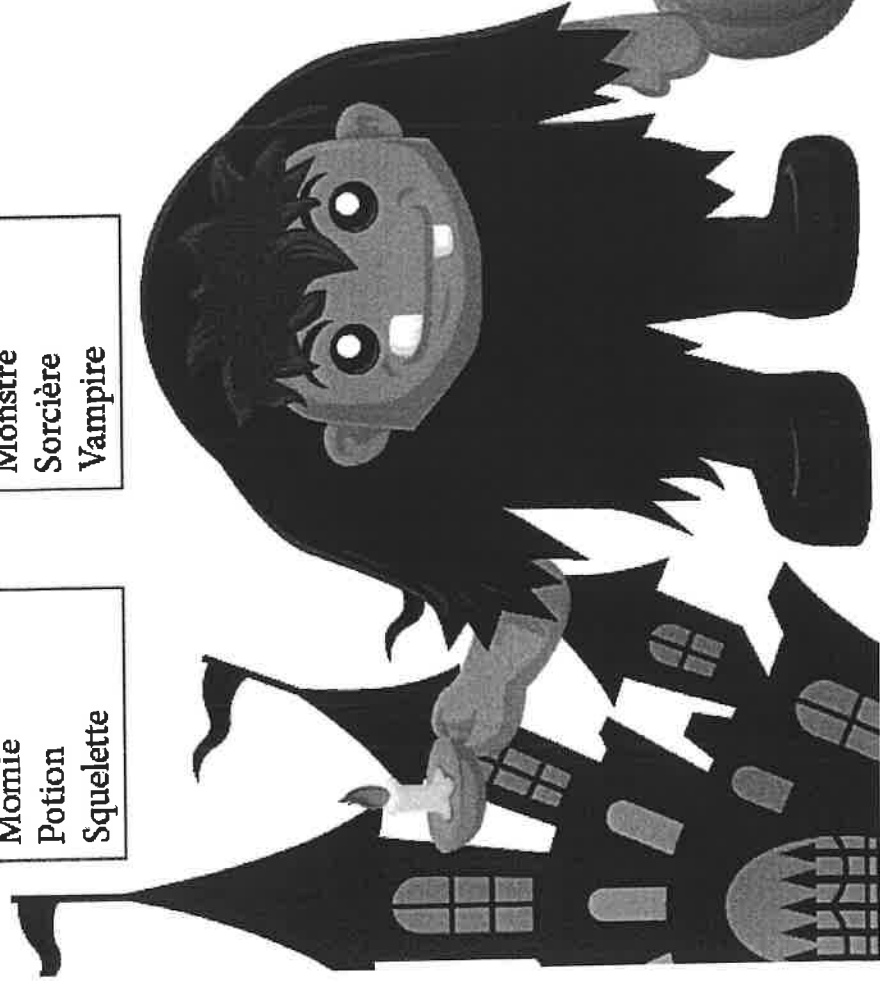
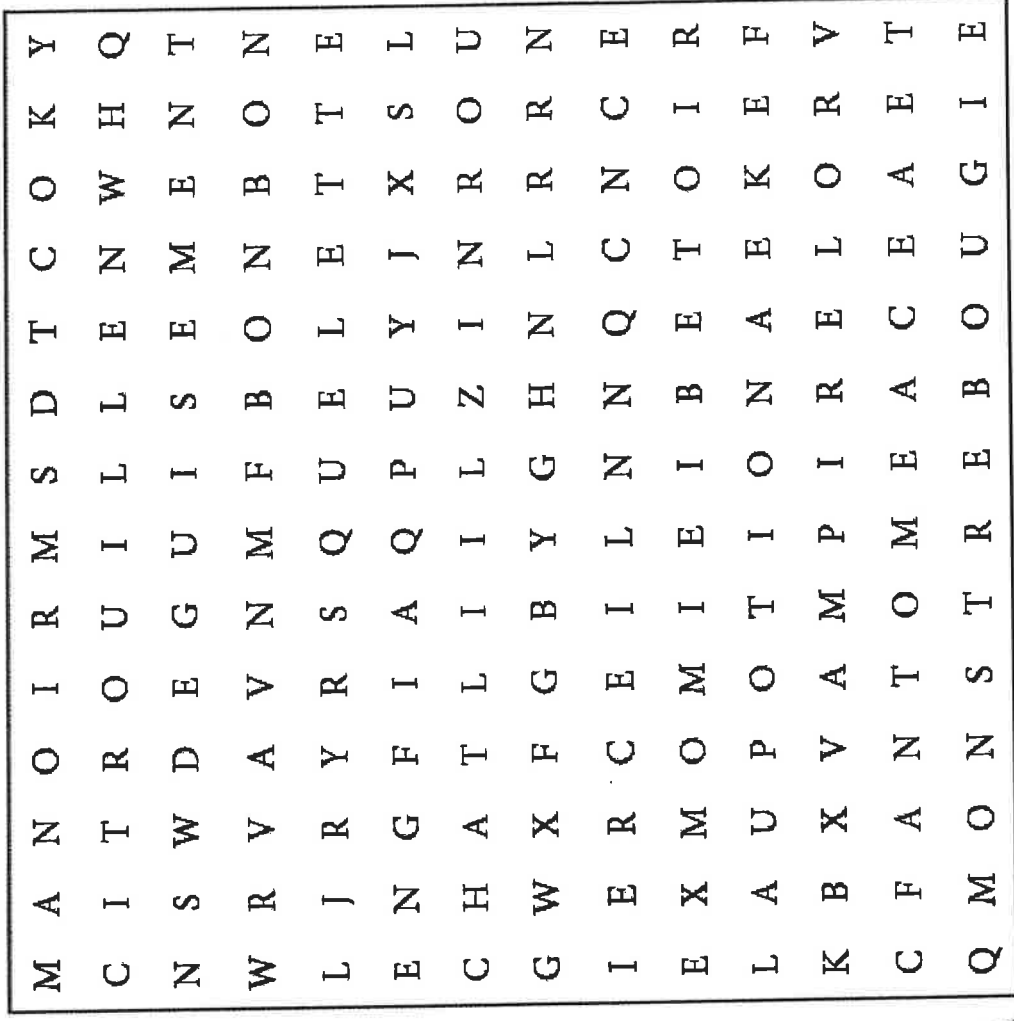


Mots cachés Halloween

Trouve les 16 mots ci-dessous dans la grille

Araignée
Bonbon
Chat
Déguisement
Lune
Momie
Potion
Squelette

Balai
Bougie
Citrouille
Fantôme
Manoir
Monstre
Sorcière
Vampire





Fantômes d'Halloween



Facile



15 min



1h 45



Bon marché

Étapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 90°C (th.3). Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez à l'aide d'un batteur électrique. Lorsqu'ils commencent à mousser, incorporez le sucre progressivement, tout en continuant de fouetter.
- 2 Lorsque le mélange est bien ferme et brillant, transvasez-le dans une poche à douille et formez des petits tas de meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournes pour 1h30 à 1h45 puis éteignez le four, entrouvrez la porte et laissez les meringues refroidir.
- 3 Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis déposez des petites touches de chocolat sur les meringues pour former les yeux.

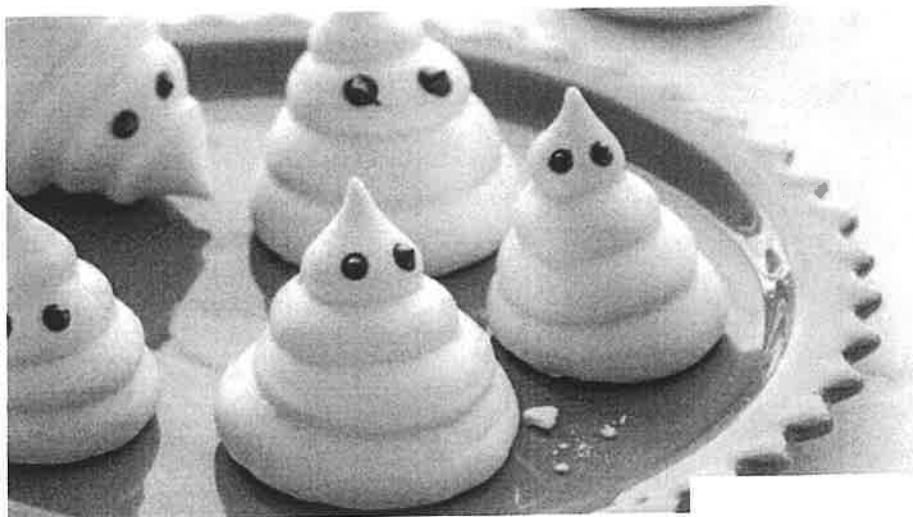
Ingrédients

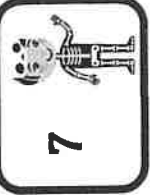
6 personnes

- ☐ 2 Blancs d'œufs
- ☐ 120 g Sucre
- ☐ 50 g Chocolat noir à pâtisser

Calories = Elevé

Mon truc en plus..



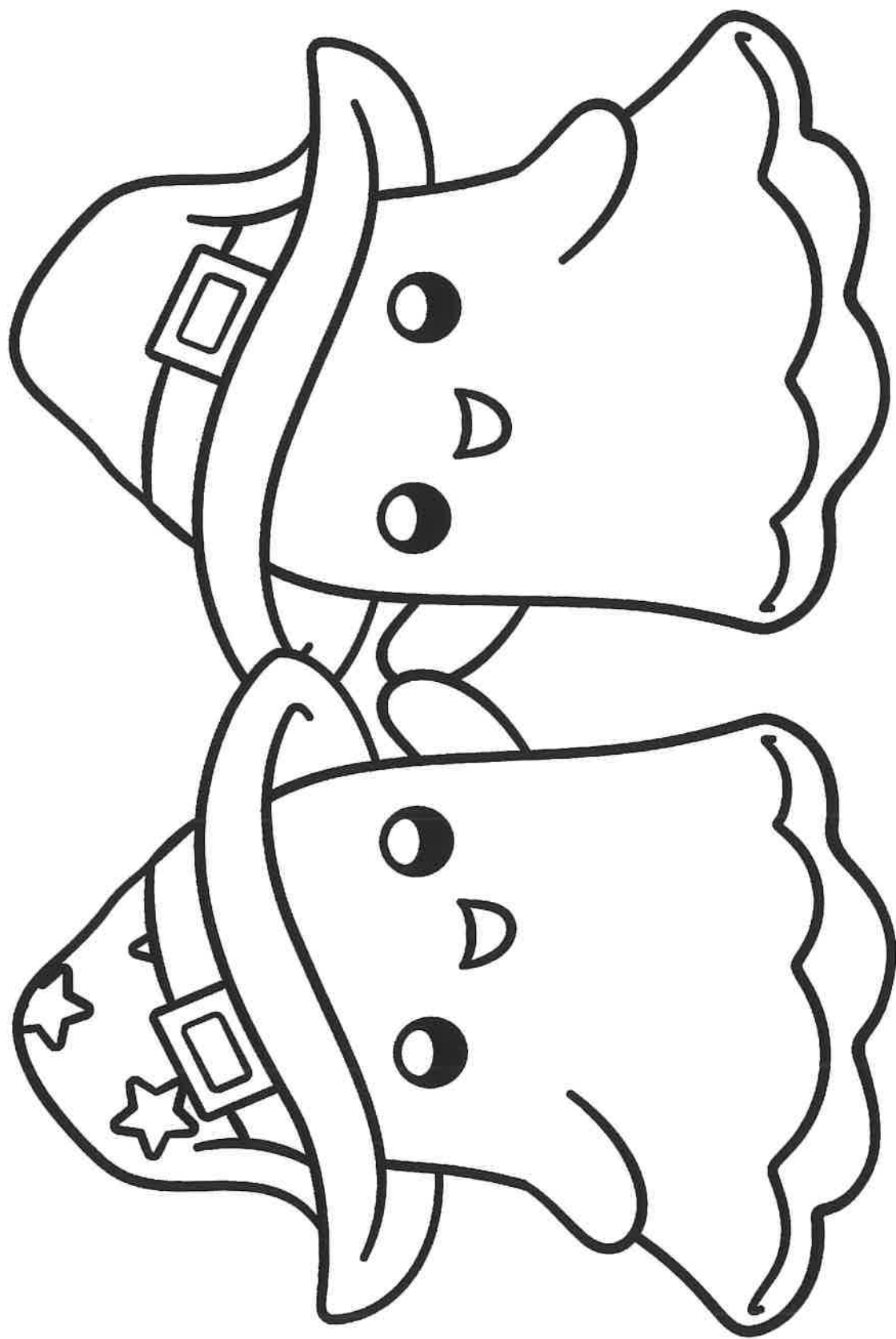


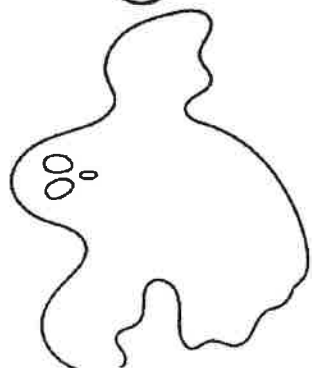
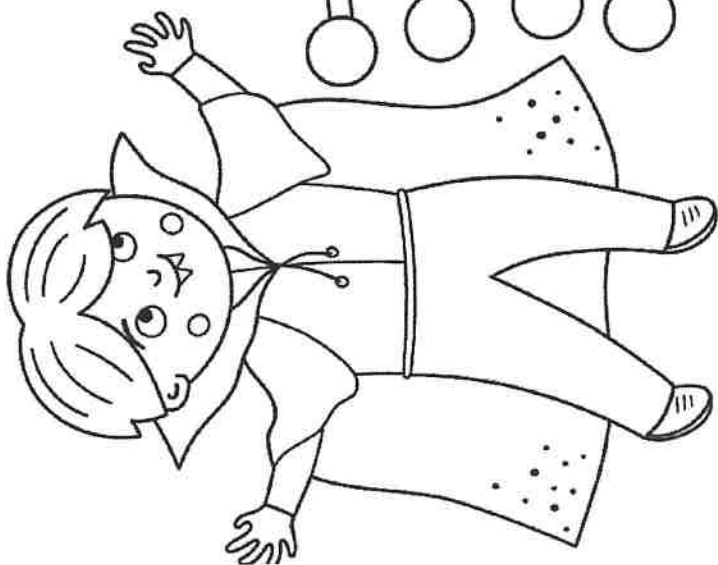
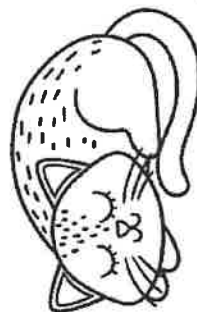
9

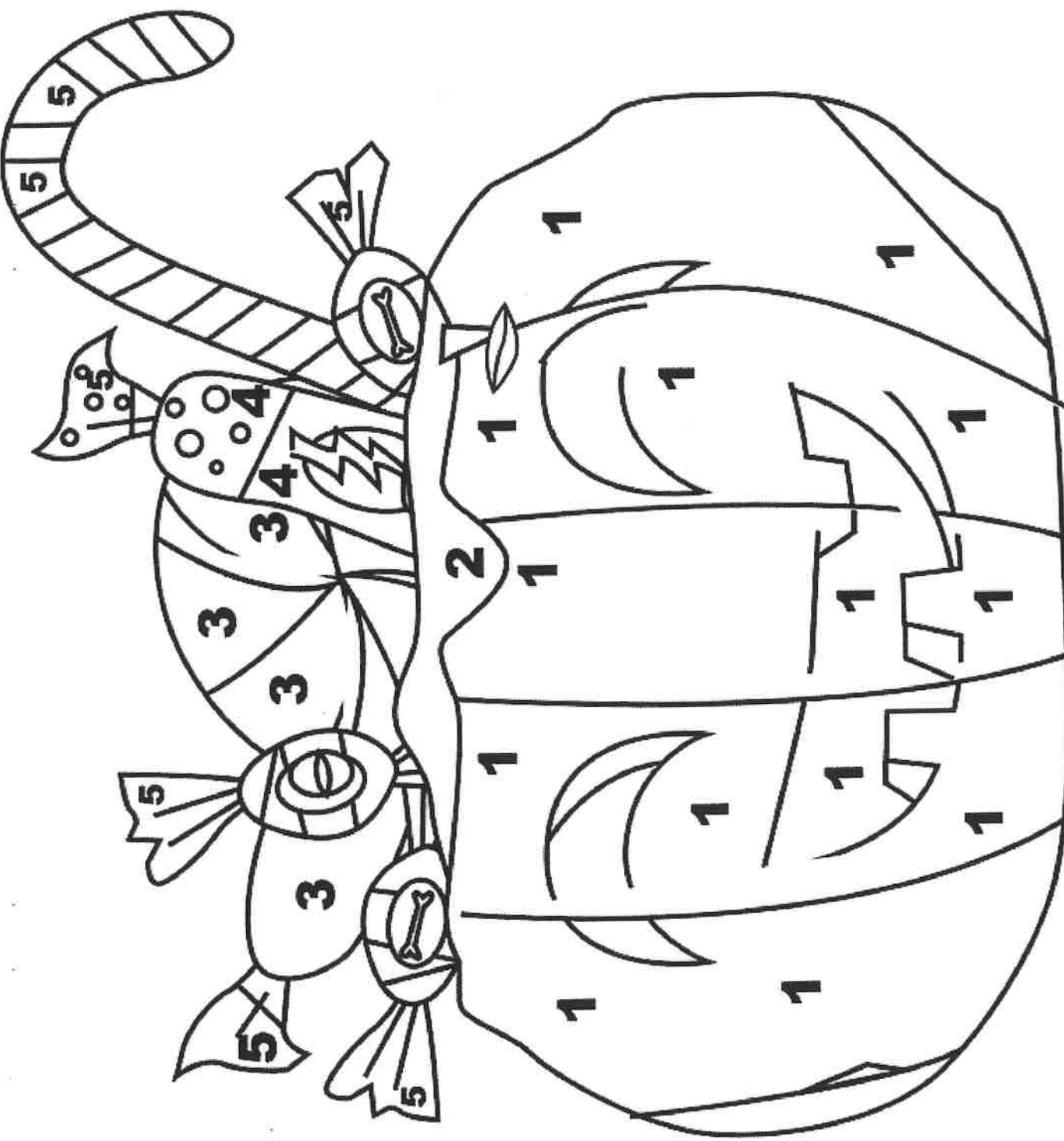
Налог



6



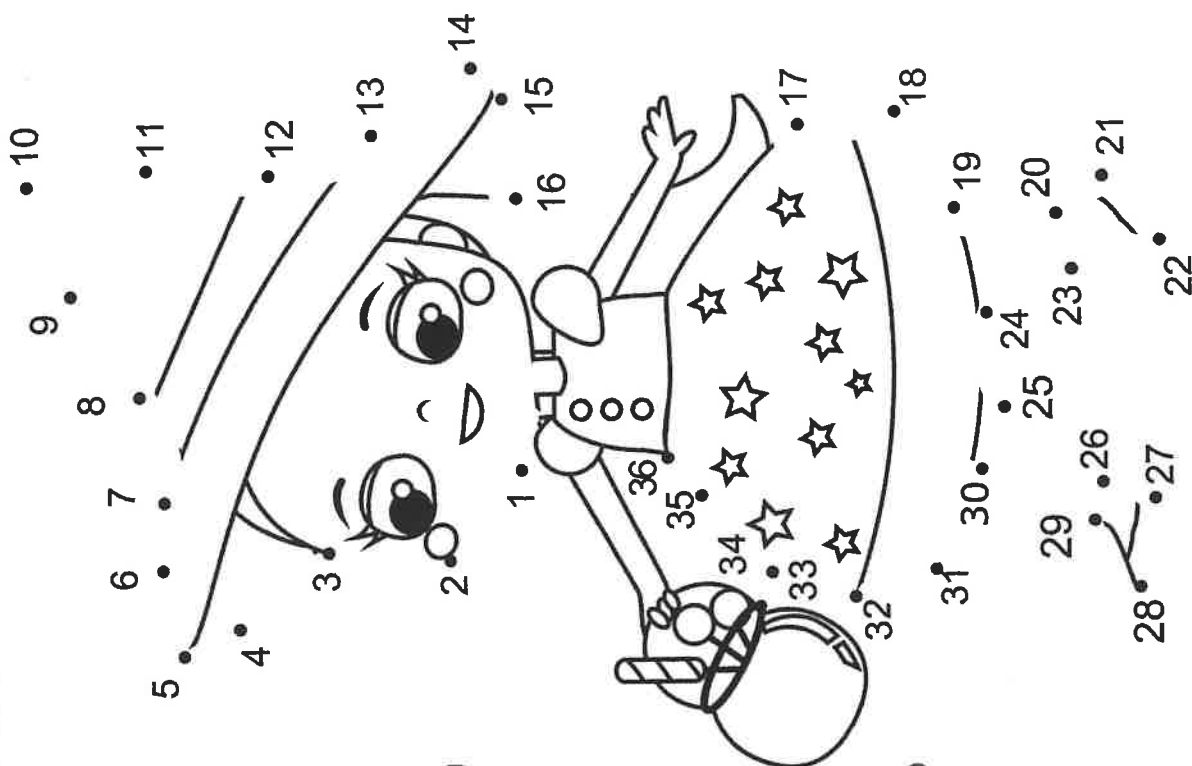
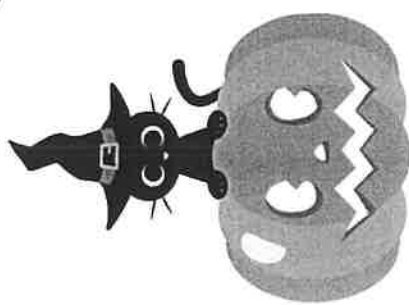




- Rouge 1
- Jaune 2
- bleu 3
- Vert 4
- Mauve 5



Points à relier Sorcière



Les différences d'Halloween

[illegible]

halloween



Mots mêlés Halloween

(mots cachés à l'horizontal, à la verticale et en diagonale)

Liste de mots:

- SQUELETTE
- ARAIGNÉE
- LANTERNE
- CITROUILLE
- FANTÔME
- SORCIÈRE
- CHAUDRON
- BALAI
- HIBOU
- CHAT
- VAMPIRE
- MONSTRE
- BONBON
- SORTILÈGE
- HALLOWEEN
- ZOMBIE
- ÉPOUVANTAIL
- CERCUEIL
- BOUGIE
- DÉGUISEMENT
- MASQUE
- DIABLE

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

Doigts de sorcière (Biscuits horriblement bons)

Ingédients

60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé ramolli

60 ml (1/4 tasse) de sucre

60 ml (1/4 tasse) de cassonade

1 jaune d'œuf

310 ml (1 1/4 tasse) de farine

20 ml (4 c. à thé) de lait ou plus

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

24 bonbons de type jelly beans



Préparation

Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

Dans un bol, crémiser le beurre, le sucre et la cassonade au batteur électrique. Ajouter le jaune d'œuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer la farine en alternance avec le lait et la vanille. La pâte sera plutôt sèche mais doit toutefois coller. Ajouter du lait au besoin.

Pour chaque biscuit, façonner 15 ml (1 c. à soupe) de pâte en forme de doigts. Presser un bonbon à l'extrémité de la pâte en guise d'ongle. Les déposer sur la plaque. Imiter les plis des jointures à l'aide du bout d'un couteau à beurre. Réfrigérer 30 minutes.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190°C (375°F)

Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessous des doigts soit légèrement doré. Laisser refroidir