

JOURNAL LES STOUKISES

Service des Loisirs Angus-Bourbonnière

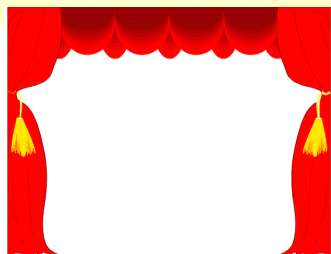


Semaine 8: Cette semaine, le thème est Festi-Festival! Les Stoukises vont faire la fête pour célébrer la fin du camp!

Message: Il est très important que votre enfant ait toujours un maillot de bain, une serviette de bain, de la crème solaire, une bouteille d'eau et un lunch dans son sac. **Les sandales ne sont pas tolérées, il s'agit d'une question de sécurité.**

Sortie de la semaine: Les jeunes vont aller au Musée Pointe-à-Callière mardi ou mercredi selon les groupes. Il est inscrit dans la planification de chaque animateur (voir pages 2 à 4) et un mémo sera mis dans la boîte à lunch de votre enfant.

AVIS À TOUS! Il y a un spectacle pour les parents le vendredi 18 août à 15h30! Ouverture des portes à 15h! Lors de cette dernière journée de camp, il y a un moment pour la signature des chandails. Les enfants doivent donc apporter leur chandail. De plus, le lunch sera fourni gratuitement à tous.



Service de garde

Lundi au vendredi
7h à 9h et de 15h30 à 18h

Camp de jour

Lundi au vendredi
9h à 15h30



**CHANDAIL OBLIGATOIRE
POUR LES SORTIES**
(514) 903-7522

Voici les horaires des différents groupes, ils varieront selon les semaines. Cette semaine, le thème est Festi-festival!

Animatrices: Couscous et Litchie

Les Mini-Stouki, 4-5 ans	
Lundi	Brise-glace, roche papier ciseau géant, chenille, jeux d'eau, histoire
Mardi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Mercredi	Statue musicale, brico de maracas et tambour, queue du chat, cache ta quille
Jeudi	Cerceau prisonnier, patate chaude musicale, pataugeoire, chef d'orchestre
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Animateurs: Tournesol et Smarties

Les Stouki, 5-6 ans comédie musicale	
Lundi	Brise-glace, sentinelle festi-festival, préparation des décors de Grease
Mardi	préparation de la choré, Maison de la Culture, pataugeoire, pousse-attrape
Mercredi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Jeudi	Festival country, danse en ligne, bingo poule aux oeufs d'or, pratique Grease
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Nous sommes fiers de nos objectifs santé et écologique.



Nous sommes un camp zéro déchet, on maximise les efforts pour la réduction de la quantité de déchets, on réutilise, on récupère et on fait du compost. Nous sommes aussi considérés comme un camp Tremplin santé. Nous encourageons l'adoption des saines habitudes de vie.

Animateurs: Muffin et Jujube

Les Stouki, 5-6 ans	
Lundi	Brise-glace, chef d'orchestre, chaises musicales, rencontre des animaux, tag fiesta
Mardi	Guerre des magiciens, dessin fou, pataugeoire, devinettes
Mercredi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Jeudi	Jeux d'eau, bébé gorille, pousse-atrape
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Animatrices: Chantilly et Vixx

Les Stouki, 7 ans	
Lundi	Discussion du spectacle, rencontre des animaux, assassin, pacman
Mardi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Mercredi	Pratique du spectacle, quiz sur les animaux, pataugeoire, gardien des clés
Jeudi	Journée pyjama!, pratique du spectacle, film
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Animateurs: Ninja et Yuna

Les Stouki, 7 ans karaté	
Lundi	Brise-glace, le loup et le lapin, karaté (bases et jeu d'agilité), préparation du spectacle
Mardi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Mercredi	Tempête, queue du chat, chasse aux serpents, je deviens un ninja, brico de bandeau
Jeudi	Thématique de superhéros, police voleur, pataugeoire
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Animatrices: Cactus et Canelle

Les Stouki, 8-9 ans	
Lundi	Brise-glace, pratique du spectacle, création de costume, ballon super héros
Mardi	Ballon chasseur des 4 festivités, brico d'instruments, piscine
Mercredi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Jeudi	Brico d'une pieuvre, quiz sur les océans, cerceaux d'eau, requin
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Animateurs: Pizz et Zen

Les Stouki, 10-11 ans	
Lundi	Brise-glace, pratique du spectacle, capture du drapeau, impro
Mardi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Mercredi	Brico du décor, kinball, jeux d'eau, pratique du spectacle
Jeudi	Biblio Rosemont, queue de renard, piscine
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Animateurs: Twix et Bigoudi

Les Stouki, 8-13 ans yoga	
Lundi	Brise-glace, yoga, pratique du spectacle, parcours yeux bandés
Mardi	Handball, yoga, piscine
Mercredi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Jeudi	Yoga, pratique du spectacle, kickball, jeux d'eau
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)

Animateur : Turbo

Les Apprentis, ados	
Lundi	Brise-glace, début de la choré, brico de décor
Mardi	MUSÉE POINTE-À-CALLIÈRE!
Mercredi	La guerre des clans, piscine
Jeudi	Le voleur, les déménageurs, histoires improvisés, pratique du spectacle
Vendredi	Générale du spectacle, signature des chandails, SPECTACLE DE FIN DE CAMP (à 15h30, pour les parents)



Section messages passe-partout

En cas de retard ou de départ hâtif, il faut avertir les coordos et appeler en avance. En cas d'absence, il n'est pas nécessaire de nous avertir.

ALERTE ALLERGIES

Toute nourriture pouvant contenir des traces d'arachides ou de noix est interdite.

Merci de ne pas utiliser le débarcadère pour personnes à mobilité réduite situé en face du centre.



Album photo!



Recettes Tremplin Santé!

Salade de poulet style thaïlandais



PRÉPARATION 15 MINUTES

CUISSON 10 MINUTES

PORTIONS 4

INGRÉDIENTS

½ oignon rouge, coupé en lanières
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
400g ou environ 2 demi-poitrines de poulet, coupées en lanières.
Le jus d'une lime
15 ml (1 c. à soupe) de miel
45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée finement
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
Sel et poivre (un soupçon de piment fort, facultatif)
2 pêches ou nectarines, tranchées en lanières
1 poivron rouge, coupé en lanières
1 concombre (ou 3 concombres libanais) coupé en fins bâtonnets

Préparation

Faire tremper les lanières d'oignons rouges dans l'eau froide.

Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé et cuire les lanières de poulet jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Déposer dans un bol et laisser tiédir.

Préparer la vinaigrette : mélanger le jus de lime, le miel, la coriandre et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Ajouter au poulet les lanières de pêches, de poivron, de concombre et d'oignon rouge. Ajouter ensuite la vinaigrette et bien mélanger.

Biscuits choco-rico

PRÉPARATION 15 MINUTES

CUISSON 10 MINUTES

PORTIONS 24 BISCUITS

INGRÉDIENTS

180 mL (3/4 tasse) de farine blanche tout usage
180 mL (3/4 tasse) de farine de blé entier
35 mL (7 c. à thé) de poudre de cacao
125 mL (1/2 tasse) de flocons d'avoine à cuisson lente
2 mL (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
2 mL (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
160 mL (2/3 tasse) de pépites de chocolat mi-sucré
45 mL (3 c. à table) de margarine non hydrogénée
125 mL (1/2 tasse) de cassonade tassée
2 Oeufs
25 mL (5 c. à thé) de lait partiellement écrémé 2% M.G.
1 conserve de 398 ml de haricots noirs en conserve, rincés, égouttés et réduits en purée



PRÉPARATION

Positionner la grille du four au niveau le plus haut. Préchauffer le four conventionnel à 180°C (350°F). Recouvrir les plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger les farines, le cacao, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et les pépites de chocolat. Réserver.

Dans un autre bol, battre au malaxeur à vitesse moyenne la margarine et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter les œufs, le lait et la purée d'haricots et mélanger.

Incorporer graduellement les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 30 ml, façonner les boules de pâte et répartir également sur les plaques à biscuits. Espacer chaque boules de pâtes afin qu'elles ne se touchent pas à la cuisson (environ 8 par plaque).

Couvrir les biscuits de papier parchemin et les aplatir à une épaisseur d'environ 2 cm en les pressant à l'aide d'une seconde plaque à biscuits ou le rouleau à pâtisserie.

Cuire au four conventionnel pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que l'extérieur des biscuits soit cuit, mais que leur centre soit encore moelleux.

Transférer sur des grilles et laisser refroidir.