

Spécial Confinement Anim Jeunes Réseaux Sociaux Printemps

Du 12 au 23 avril 2021

Sur les deux semaines:

Un challenge danse sur
TIK-TOK les mardis et
jeudis



Un projet photo – vidéo
sur INSTAGRAM et
SNAP CHAT les lundis –
mercredis – vendredis



Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17
 <p>Actions citoyennes « Land Art » Début à 11h</p>	 <p>BLIND TEST 16h à 18h</p>	 <p>#Mon Confinement Photos Début à 11h</p>	 <p>Cookies Party ! 14h</p>	 <p>Tournoi Fortnite 16h à 19h</p>	 <p>TIME'S UP Virtuel 16h à 18h</p>
Instagram Snap Chat	Plateforme Blind, les indications seront données via Instagram, Facebook et snap chat	Instagram Snap Chat	Instagram Snap Chat	Plateforme épic games les indications seront données via Instagram et snap chat	Instagram Snap Chat

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
 <p>Cuisine en folie 11h</p>	 <p>Tournoi Rocket League 16h à 19h</p>	 <p>Challenge Dessin 16 à 18h</p>	 <p>Après midi Among-us 16 à 18h</p>	 <p>Projet-vidéo Fin</p>
Instagram Snap Chat	Plateforme épic games les indications seront données via Instagram et snap chat	Instagram Snap Chat	Plateforme steam, les indications seront données via Instagram et snap chat	Instagram Snap Chat

En raison du contexte sanitaire, les animations seront proposées sur les réseaux sociaux.

Instagram: [sjprovenceverdon](#)

Snap Chat:

- ccpvj19

- ccpvanim2021

Tik Tok: [sjprovenceverdon](#)

Les vidéos seront aussi diffusées sur Facebook : [sjprovenceverdon](#)

Vous pouvez contacter Paul ou Lola pour plus de renseignements.

Paul: 06.75.37.81.80

Lola: 06.83.22.88.29

Contact :
Service jeunesse – Espace jeunes
Avenue de la Foux - 83670 Varages
Tél. 04 94 69 18 47
jeunesse@provenceverdon.fr
www.provenceverdon.fr

Ingrédients Ateliers culinaires

Charlotte aux fraises

- 300 gr de boudoirs
- 500 gr de fraises
- 20 cl de crème liquide 30% MG
- 150 gr de mascarpone
- 50 gr de sucre glace
- confiture de fraises
- eau
- Bol à pâtisserie
- Moule à charnière de 18 cm de diamètre
- Batteur électrique

Cookies Party !

- 1 œuf
- 85 gr de beurre doux
- 100 gr de pépites de chocolat, fruits secs/confits, amandes, caramels, pralines roses,...
- 1 sachet de levure chimique
- 85 gr de sucre
- 150 gr de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ cuillère à café de sel
- colorants alimentaire
- saladier
- fouet ou batteur électrique
- four
- plaque en silicone