

PLAISIRS D'ANTAN TV

Livret imprimable

*Bonjour
l'Hiver*



SOLDES D'HIVER

Quand la prochaine période de soldes se déroulera-t-elle ?

Il s'agira des soldes d'hiver 2025, dont le début est prévu le mercredi 8 janvier, pour une fin prévue le mardi 4 février, dans la plupart des départements de France métropolitaine.

Dans les quatre départements de l'ancienne région Lorraine (dont la Moselle), les prochains soldes débiteront le jeudi 2 janvier, le dernier jour des soldes étant programmé le mercredi 29 janvier.





MOTS MÊLÉS SPÉCIAL

Vacances d'Hiver



20 mots sont cachés dans cette grille à toi de les retrouver !

FEU . CHEMINÉE . NOËL
SNOWBOARD . RAQUETTES
FLOCON . APRÈS SKI
MONTAGNE . PYRÉNÉES

RACLETTE . STATION . SKI
LUGES . BONNET . FONDUE
SAVOYARDE . HIVER
GANTS . LUGE . VENT

F	S	R	A	Q	U	E	T	T	E	S	
F	E	N	M	O	N	T	A	G	N	E	S
O		U	O	B	O	N	N	E	T		A
N	P	S		W	L	U	G	E	L	H	V
D	Y	T	F	C	B				U	I	O
U	R	A	L	G	H	O			G	V	Y
E	É	T	O	A	S	E	A		E	E	A
N	N	I	C	N	K		M	R	S	R	R
O	É	O	O	T	I		I	D			D
È	E	N	N	S	V	E	N	T	N		E
L	S	R	A	C	L	E	T	T	E	É	
A	P	R	È	S		S	K	I			E

Fruits d'hivers



Orange



Grenade



Kaki



Pomme



Citron



Pomelo

Dattes



Kiwi

Légumes d'hivers



Carotte

Cèpe



Pomme de terre



Chou-fleur



Navet



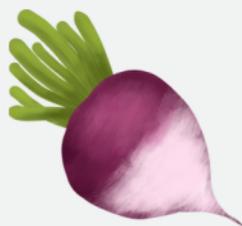
Endive



Poireau



Chou de Bruxelles



Rutabaga



Marathon
séries



Chocolat
chaud



Faire
une expo



Raclette
entre amis

BINGO

DES MOIS D'HIVER



Lire un
bon livre



Crêpes
party



Balade dans
la nature



Soirée jeux
de société

01 | 2025

JANVIER

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2



02 | 2025

FÉVRIER

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	1	2



02 | 2025

MARS

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6



Crêpes maison

Pour 20 à 25 crêpes



Ingrédients

1. Verser la farine et le sucre
2. Ajouter les oeufs et fouetter
3. Verser le lait, mélanger
4. Laisser reposer 3h sous un torchon
5. Cuire les crêpes avec du beurre
6. C'est prêt !

Ingrédients



250g de farine



3 oeufs



100g de sucre



60cl de lait

SUDOKU # 01

6				8			5	
5	8		6	7		4		
		2			1	8		3
1		9			4			2
				6	7		3	4
	4	6		9		5		
8			9					6
4		5		3	6	1		
		1		2			9	5

SUDOKU # 02

	3		4				8	5
8		4		3	2			1
	1				5	7		
	4			9	1			7
	6	9			7	5	2	4
5			6					
		1		7			5	9
3	2			4	8	1		
	9				6			2

SOLUTIONS

SUDOKU # 01

6	1	4	3	8	9	2	5	7
5	8	3	6	7	2	4	1	9
9	7	2	5	4	1	8	6	3
1	3	9	8	5	4	6	7	2
2	5	8	1	6	7	9	3	4
7	4	6	2	9	3	5	8	1
8	2	7	9	1	5	3	4	6
4	9	5	7	3	6	1	2	8
3	6	1	4	2	8	7	9	5

SUDOKU # 02

7	3	6	4	1	9	2	8	5
8	5	4	7	3	2	6	9	1
9	1	2	8	6	5	7	4	3
2	4	8	5	9	1	3	6	7
1	6	9	3	8	7	5	2	4
5	7	3	6	2	4	9	1	8
6	8	1	2	7	3	4	5	9
3	2	5	9	4	8	1	7	6
4	9	7	1	5	6	8	3	2

