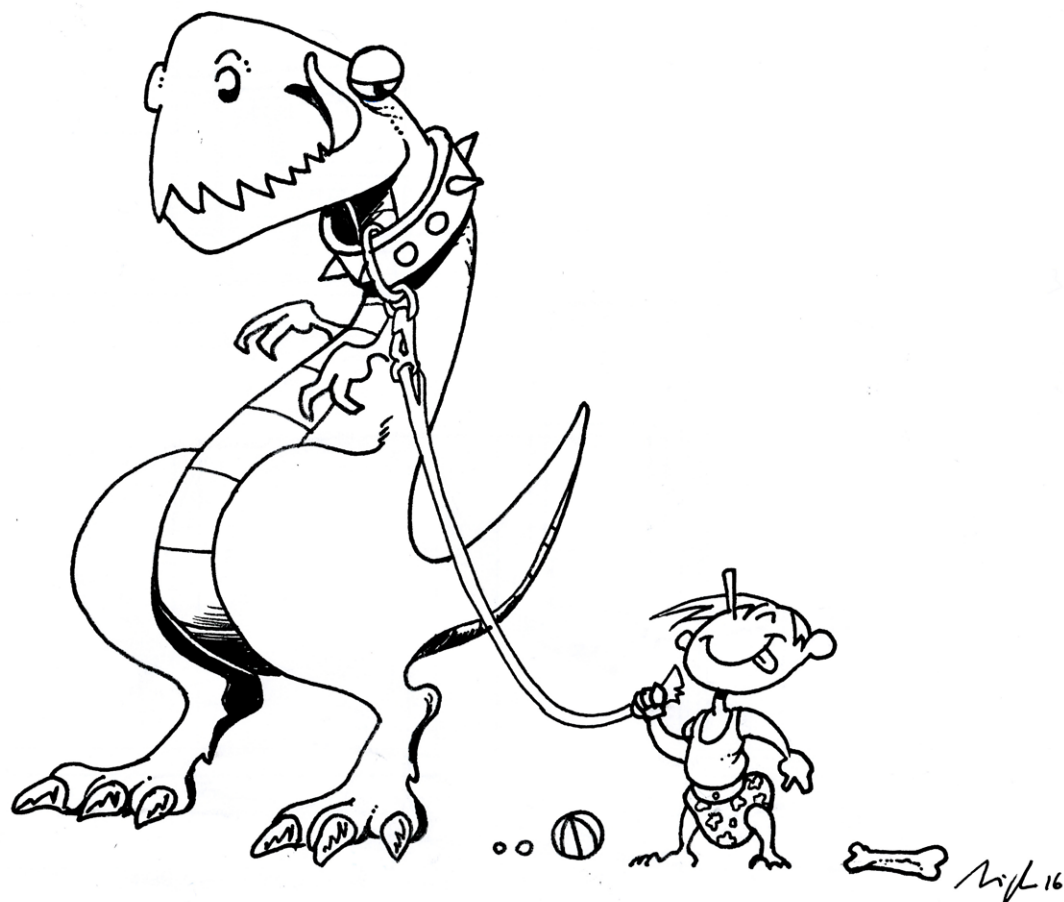


LE BON PLAN SORTIE : LE PASSEUR D'HISTOIRES

L'automne est arrivé, il fait gris cet après-midi, les enfants tournent en rond, que faire ? Pourquoi ne pas aller au muséum d'histoires naturelles écouter des lectures d'album, contes, poésies, dans l'espace médiathèque jeunesse (1er étage). Les thématiques choisies sont les dinosaures en novembre et les nouveaux animaux de compagnie en décembre. C'est tous les mercredi, samedi et dimanche à 16h30 pour une demi-heure. Entrée libre et gratuite. Tous publics.

Le plus : Se faire faire sa carte musée libre pour accéder gratuitement à l'occasion aux collections permanentes des musées toulousains le week-end.



LA SÉLECTION DE LIVRES

Mimine et Momo

Marie NIMIER, Thomas BAAS

Voix : Élise CARON

Compositeur : Élise CARON

Réalisateur sonore : Ludovic ROCCA

Livre CD : Prix 17,00 €

Livre CD avec transcription braille : Prix 19,00 €

1,2,3, Partons ! Suis le chemin avec ton doigt!

Delphine Chedru

Interactif / Ludique / Matière

À partir de 1 an

relié, 15 x 14 cm, 28 pages cartonnées

avec un chemin matière

Prix : 9,90 €



DE RIRES ET GRIMACES

Le mot de la présidente

Déjà 3 mois que la crèche a rouvert ses portes après le retour des grandes vacances et les enfants ont déjà bien changés. On les retrouve grandis et ils se redécouvrent mutuellement après un mois d'absence. Pour d'autres, c'est la nouveauté ! R&G accueille les nouveaux enfants, apprend à connaître leurs familles, les nouveaux visages, les nouveaux caractères... Certains s'affirment quand pour d'autres ce sont les premiers contacts avec la collectivité voire même les premières séparations. Pas toujours facile...

Mais pour tout le monde il y a du nouveau, alors enfants, parents et professionnels prenons le temps ! Le temps de découvrir les autres enfants, les professionnels, les lieux, les pratiques et valeurs et même les petites habitudes de nos chers et tendres... Le projet de la crèche R&G nous aide en cela. Appréciations et profitons des moments passés ensemble au cours des après-midi, des fêtes et des apéros... Ce sont des moments précieux que nous pouvons partager avec nos bambins...

Continuons à faire vivre ce projet de crèche qui nous permet de tisser ces liens et où les projets de vie se mettent en route...

Continuons ensemble...

Belles fêtes à tous

Nathalie (Maman de Gaspard et Arthur)



Sommaire

Vie de l'asso – p2
La permanence

Zoom sur l'équipe – p3
Portrait de Louise
La recette

Un jour à la crèche – p4
Le coin des histoires
La sélection de livres

À vos agendas

Voici les rendez-vous associatifs et festifs de la crèche pour la période de novembre à mars.

17 nov : CA

23 nov : Réunion parentale

10 dec : fête de Noël

16 janvier : CA

24 janvier : réunion pédagogique

22 février : CA

27 février réunion parentale

14 mars : CA

23 mars : réunion pédagogique

Fermetures

- du 24 dec au 1er janvier
- du 11 au 19 février

UN INCONTOURNABLE DE L'ENGAGEMENT PARENTAL À LA CRÈCHE : LA PERMANENCE.

Il est probablement arrivé à plus d'un d'entre nous de se poser cette question : « Mais qu'est-ce que je dois faire maintenant ?! ». La réponse apportée par Christophe est plus simple qu'on pourrait l'imaginer : « Être la ! ».

Effectivement, la permanence ne consiste pas à venir augmenter l'effectif des professionnels mais bien à être présent avec et pour son enfant. Pour un après midi on se met à leur rythme. Les enfants sont avides de nous connaître et de découvrir le parent de leur camarade de jeu. C'est aussi l'occasion d'échanger avec les professionnels, de les découvrir et de s'enrichir à leur contact. Ces derniers n'hésiteront pas à nous solliciter si besoin, tout comme les enfants. L'inverse est aussi valable si l'on souhaite sortir un jeu ou toute autre activité (évitons la peinture à 17h !).

En somme, la permanence permet de créer un lien entre la vie à la maison et la vie à la crèche ; lien avec l'équipe, lien avec les enfants, sans oublier le lien avec les autres les parents.



Il y a bien quelques tâches à effectuer tout de même :

- gestion du linge et des jouets (à se répartir entre bâbord et tribord)
- ranger les jouets (Mais comment font-ils pour tout éparpiller aussi vite ?!)
- préparer les laitages sur le chariot du goûter (DLC la plus courte en priorité)
- participer au goûter des grands
- ranger les jeux d'extérieur si besoin

DÉROULEMENT TYPE D'UN APRÈS-MIDI :

14h30 : Début de la permanence

15h : Les référents du matin s'en vont.

Début du réveil des grands qui vont au change petit à petit.

15h45 : Préparer les laitages sur le chariot du goûter

16h : Goûter avec les grands

16h30 : Fin du goûter

17h : Départ des aides éducateurs. Le référent des petits se retrouve seul.

18h : Regroupement des enfants de Bâbord et de Tribord.

LOUISE, L'AMIE DES BÉBÉS.

Référente à tribord, Louise nous raconte son parcours et son histoire d'amour avec les tout-petits

Quand es-tu arrivée à Rires & Grimaces? Quelle a été ta formation?

Je suis arrivée à la crèche Rires et Grimaces il y a 7 ans, le 1er septembre 2009.

J'ai un diplôme d'Auxiliaire de puériculture.

Au cours de la journée, quels sont les moments que tu préfères?

Mes moments préférés de la journée sont : quand les enfants dorment tous (je plaisante), les activités avec les enfants, les repas, quand on fait la bagarre générale et que je leur apprends à faire du judo et le check.



Tu vas bientôt partir pour une autre crèche, peux-tu nous dire quel est ton meilleur souvenir au sein de Rires & Grimaces?

Les meilleurs souvenirs à la crèche sont les fêtes, car c'est un moment de partage entre les parents, les enfants et l'équipe.

Merci Louise!

LA RECETTE : VELOUTÉ DE COURGETTE (pour environ 4 personnes)

Ingrédients :

- 6 jolies courgettes
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- Un cube style maggie (volaille ou légumes)

Réalisation :

Épluchez vos légumes ainsi que l'oignon et coupez les grossièrement.

Dans une casserole assez grande remplie d'eau, plongez y les courgettes, les pommes de terre, l'oignon et le cube maggie, assaisonnez avec un peu de sel et une pointe de poivre.

Laissez cuire une trentaine de minutes.

Une fois cuit, mixez le tout (sans y laisser vos doigts !!)

Pour les plus gourmands ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche ou deux vache qui rit !

C'est prêt ! À déguster avec des croûtons !

Bon appétit ;)