

## LE BON PLAN SORTIE : LE CINÉMA AVEC BÉBÉ À L'UTOPIA

Après plusieurs semaines passées en tête à tête avec bébé, couches et biberons, il est temps de s'accorder un moment de détente sans pour autant laisser sa merveille. Les cinémas Utopia (Toulouse et Tournefeuille) proposent une séance chaque semaine à laquelle bébé est le bienvenu! Réservées aux moins d'un an, le son y est moins fort pour ne pas heurter les petites oreilles sensibles, l'allaitement est tout à fait possible (les autres spectateurs sont prévenus!) et le cinéma accepte que les parents quittent la salle puis y reviennent en cas de crise ;-). Deux ou trois mamans tentent l'aventure à chaque séance, alors pourquoi pas vous?

### Prochaines séances

À Tournefeuille :

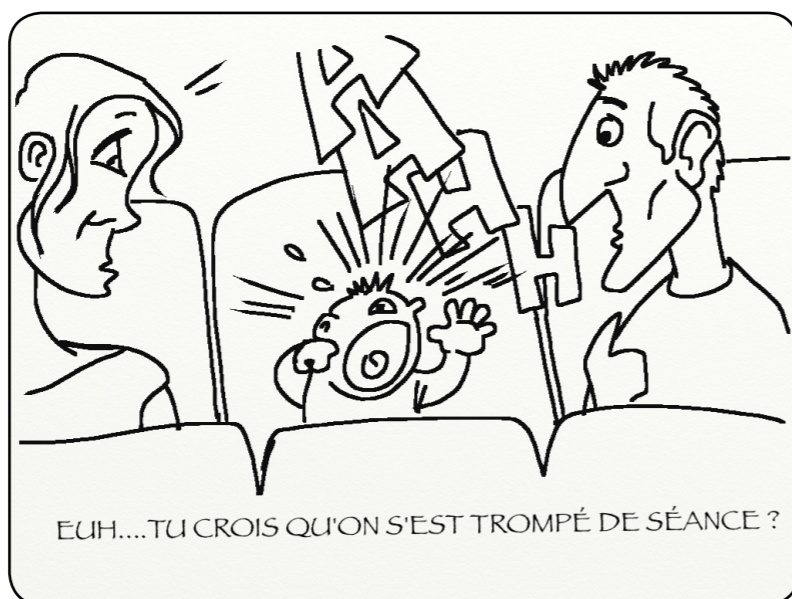
Lundi 20 mars - 14h00 - Tramontane  
Vendredi 24 mars - 14h00 - Loving

À Toulouse :

Samedi 18 mars - 14h10 - Paris pieds nus  
Lundi 27 mars - 14h30 - 20th century women

À NOTER : l'Utopia Toulouse change de nom et s'appelle désormais **l'American Cosmograph**

Également à voir à Toulouse : **Festival Cinéminots**, le festival de cinéma jeune public - du 31 mars au 5 avril 2017 - Rens. : Cinéminots sur Facebook



## LA SÉLECTION DE LIVRES, MUSIQUE ET RADIO

### Radio Ouistiti

C'est une radio pour les enfants et pour les parents : contes, musiques et jeux!  
Le site : [www.radioouistiti.ch](http://www.radioouistiti.ch)

### Animaux

Jérémie FISCHER (éd: les grandes personnes)  
Au fur et à mesure que l'on tourne les pages plastifiées, l'association des couleurs forment un animal.  
Prix : 20 €

### La famille Tortue

Orianne Lallemand et Rosalinde Bonnet  
Au rythme d'un air de samba joué par la famille Lapin, c'est tout un défilé d'animaux qui parcourt les pages souriantes de ce petit livre futé, pour finir par tous se retrouver chez la famille Rat, dans une grande fête enjouée!  
Casterman  
Prix : 6,95 €



DE RIRES ET GRIMACES

## Le mot de la présidente

### « Restez mobilisés ! »

Ça y est, c'est bel et bien mon dernier édito avant de m'envoler vers d'autres projets, vers d'autres horizons. Le temps passe vite ! Celui que j'appelle encore « Mon Bébé » fera sa rentrée à l'école en septembre. Alors je passerai la main de la présidence de notre association dès le mois d'avril, même si je resterai présente et impliquée jusqu'au mois de juillet.

Pour toujours, cela restera une belle expérience pour moi, ma première dans le milieu associatif. Inoubliable, Rires et Grimaces et son projet si particulier et si riche auront permis à mes deux enfants de grandir et de s'épanouir en alliant amours et limites, mais aussi apporté à notre famille, des nouvelles visions, des remises en question, des valeurs renforcées, des amis.

Si la crèche Rires et Grimaces fonctionne si bien, c'est d'abord grâce à son projet et son équipe de professionnels, compétents, motivés et formidables, qui en constituent le socle primordial depuis sa création, mais aussi parce que chaque année, de nouveaux parents prennent le relais (des anciens), s'approprient les lieux, aident l'équipe et s'investissent en enrichissant de leur passage l'histoire et le projet de la crèche.

Dès maintenant, participer, s'impliquer, débattre, apporter sa pierre à ce bel et unique édifice...voilà ce dont la crèche a besoin en cette période charnière afin de gérer la fin de l'année en cours et de préparer ensemble son avenir et la passation aux prochains parents. Pour le scrutin présidentiel d'avril, mobilisez vous ! ... pour la crèche Rires et Grimaces.

Avant de nous envoler pour de belles contrées printanières, un grand merci à vous tous...

Nathalie (Maman de Gaspard et Arthur)

## Sommaire

Vie de l'asso - p2  
La référence

Zoom sur l'équipe - p3  
Portrait d'Aïda  
La recette

Un jour à la crèche - p4  
Le bon plan sortie  
La sélection de livres

## À vos agendas

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

14 mars : CA  
18 mars : Carnaval de la crèche!  
23 mars : réunion pédagogique  
20 avril : CA  
24 avril : AG  
11 mai : CA  
16 mai : réunion pédagogique  
21 mai : vide-grenier!

### Fermetures

• mercredi 5 avril  
• du 13 au 17 avril  
• 1er et 8 mai  
• 25 et 26 mai

## LA RÉFÉRENCE À RIRES ET GRIMACES

Avec l'implication parentale et le Jeu libre, la référence est l'un des trois piliers du projet de la crèche. Les référents sont les personnes repères pour les enfants et leurs familles.

Ils (elles) prennent en charge le suivi de l'enfant :

- les adaptations
- les temps forts de la journée : repas, soins corporels, accompagnements au sommeil

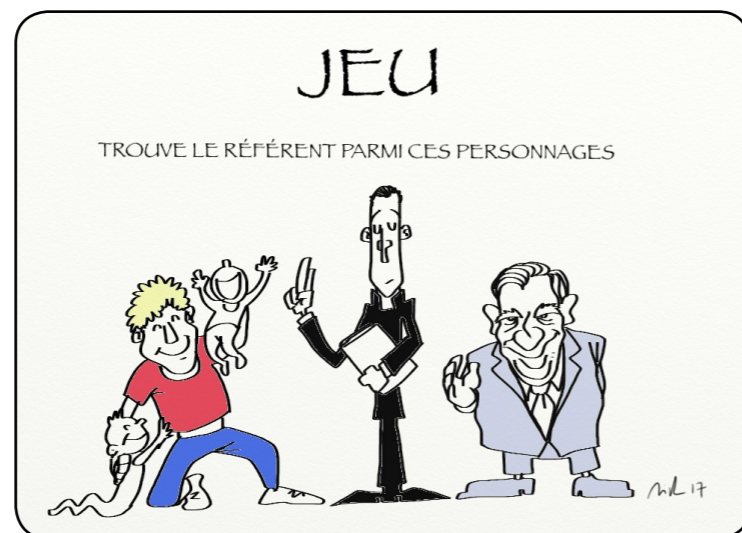
Ce sont les interlocuteurs principaux des familles notamment lors des temps de séparations et de retrouvailles.

Ils ont une vue d'ensemble de la journée de l'enfant à la crèche et rédigent les cahiers de transmission. Ils se chargent de collecter et de transmettre toutes les informations concernant l'évolution des enfants afin d'avoir une prise en charge personnalisée. De ce fait, leur rôle est fondamental puisque c'est la personne qui permet le lien entre la vie à la maison et la vie à la crèche.

Ce choix éducatif permet aux professionnels de vraiment connaître chaque enfant et de répondre au mieux à ses besoins et à son évolution dans le cadre de la collectivité.

Au delà de créer du lien, la relation duelle entre le référent et l'enfant sert à assurer une sécurité affective. En effet, si l'enfant est suffisamment sécurisé, il peut progressivement prendre de l'assurance et aller vers les autres (adultes comme enfants), faire de nouvelles expériences et ainsi acquérir d'avantage d'autonomie dans sa découverte du monde.

Enfin la référence assure et renforce la cohérence du travail en équipe autour de l'enfant.



## LA RECETTE : LES SAMOSAS DE SHUKRI ( pour environ 4 personnes)

### Ingrédients :

- 1 kg de Bœuf haché
- 1 kg d'oignons
- 1 cuillère à café de Cumin
- 1 cuillère à café de Curcuma
- 3 ou 4 Cardamomes
- 1/2 gousse d'ail
- Un peu de Coriandre fraîche
- Des feuilles de pâte Filo

### Réalisation :

Emincer les oignons finement et les faire revenir avec un peu d'huile avec la viande hachée.

Il faut bien faire cuire de façon à ce que toute l'eau de la viande s'évapore.

Ensuite ajouter le cumin, le curcuma, les cardamomes et l'ail, bien mélanger puis hors du feu ajouter la coriandre fraîche et une pincée de sel.

Répartir les farces dans les feuilles de pâte Filo et plier en triangle.

Utiliser un peu d'eau pour bien fermer chaque Samossa.

Dans une poêle les faire revenir avec un peu d'huile, 2 min de chaque côté.

En fin de cuisson, déposer les samossas sur une assiette avec du papier absorbant afin de retirer l'excès d'huile de cuisson.

Bon appétit ;)

## AÏDA, la cuisine, c'est sa passion!

### Depuis quand travailles-tu à la crèche ?

Je suis rentrée à la crèche en 2014, le 28 septembre ! Au départ je ne faisais pas la cuisine, j'étais sur le poste qu'occupe aujourd'hui Aminata à tribord. Je suis restée 1 an sur ce poste, puis de janvier à avril 2016 j'ai fait une formation accélérée d'un CAP petite enfance, je venais en renfort juste le mercredi. A la fin de ma formation, Vincent (l'ancien cuisinier) a quitté son poste, Matthieu savait que j'aimais cuisiner, c'est donc tout naturellement que j'ai rejoint les fourneaux !

### Tu n'es donc pas cuisinière de formation ?!

Non, pas du tout ! C'est une passion mais je n'ai pas de formation spécifique de cuisinière !

### Qu'est ce qui te plaît dans ton métier ?

La liberté ! Je suis responsable de ma cuisine et j'organise mon boulot comme je le souhaite. Ce que j'aime particulièrement dans ce poste c'est qu'il me permet d'allier ce que j'aime le plus, la cuisine, et le travail auprès des enfants. Depuis le début de l'année, j'ai la joie d'organiser chaque mois l'atelier cuisine avec les enfants. Je me régale !

### Et justement comment se déroule cet atelier ?

L'atelier est organisé tous les mois en alternance entre bâbord et tribord. En principe c'est le mercredi car comme c'est le jour du menu végétarien j'ai un peu plus de temps à consacrer à cette activité. Je ne savais pas trop comment débiter. Ma première idée je l'ai eu en regardant le menu : cette semaine-là il y avait beaucoup de légumes verts, j'ai donc fait un premier thème sur les légumes verts cuits et crus. Pour les suivants j'ai fait au fil des saisons (sablés de Noël, préparation d'une galette au mois de janvier...). L'animation dure environ une demi-heure, selon l'envie des enfants !

### Quelle est ta journée type ?

Dès que j'arrive, je mets ma tenue de combat !! Ensuite j'ai mes petites manies : l'hiver, la réserve c'est le pôle nord donc j'y vais une bonne fois pour toute et je prends tout ce dont j'ai besoin pour cuisiner !! Je commence toujours par cuisiner pour les bébés et puis pour les plus grands. Il y a quand même des choses que je fais au dernier moment comme les pâtes par exemple ! Je mange à tribord avec les enfants, ça me permet de voir ce qu'ils aiment, c'est agréable d'avoir un retour direct de leur part sur ce que j'ai préparé. Ensuite je fais le nettoyage et je termine par les lavages de jouets que les parents de permanences essuient et rangent à leur arrivée.

### Quel est ton rôle auprès de la com' cuisine ?

Je suis le chef d'orchestre !!! Les menus sont décidés à l'avance en réunion de commission à laquelle je suis conviée. Nous préparons les menus pour un trimestre. Puis, toutes les 2 semaines, j'envoie une commande à la com'cuisine. Leur implication est importante car c'est eux qui me permettent d'avoir de quoi cuisiner aux enfants ! De temps en temps y'a des petits loupés, mais on finit toujours par trouver une solution !

### Quel est ton plat préféré ?

La paella !! j'ai très peu d'occasion d'en faire, pourtant j'adore ça !!!

Merci Aïda !

