

LA GAZETTE DES PARENTS

N° 3 - NOVEMBRE 2023

ÇA S'EST PASSÉ EN OCTOBRE AVEC LES PARENTS

Le Café des Parents



En page 7, la recette du Gâteau butternut pépites de chocolat préparé par Valérie, notre cuisinière

L'Apéro des Parents



Un très sympathique moment de partage.

L'atelier - jeu consacré à la prévention de la mort inattendue du nourrisson



“Un agréable moment d'échanges, sur un autre sujet dans un autre contexte” (Maud)

A Petits Pas dispose désormais de sa page Facebook. :

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100090602466878>

Elle a pour nom A Petits Pas Veauche

Elle est tenue à jour par Charlène, maman de Romie et Marceau.

Vous y trouverez la Gazette des Parents, les menus de la semaine et toutes les actualités d'A Petits Pas



ÇA VA SE PASSER EN NOVEMBRE ET EN DÉCEMBRE



LE GOÛTER DES PARENTS SPECIAL « ALIMENTATION ET REPAS DU JEUNE ENFANT »

Marc Blanc (médecin) et Maud (infirmière) vous donnent rendez-vous :

JEUDI 23 NOVEMBRE, à partir de 16h30

Pour un goûter des parents consacré à l'alimentation et aux repas du jeune enfant. Avec tout plein d'infos, d'idées et de conseils pour que le repas de votre enfant soit adapté, équilibré et reste un plaisir !

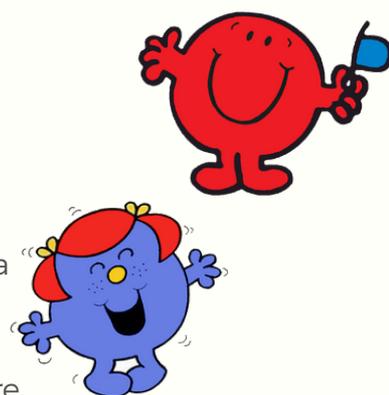
SPECTACLE DE NOËL

C'est désormais une tradition bien établie. Chaque année, des parents et des professionnels préparent ensemble le spectacle de Noël.

Nul besoin de talent particulier pour cela.

Juste avoir 3 soirs de disponibles entre novembre et décembre; dont le **15 décembre**, jour du spectacle, et le **8 novembre** car c'est ce jour-là que Patricia vous donne rendez-vous à 18h30 pour une première rencontre.

Si vous avez envie d'être des nôtres, envoyez nous un petit mail pour nous le dire.



APERO DES PARENTS CONSACRÉ AU(X) JEU(X) DU JEUNE ENFANT

Une rencontre utile avant les fêtes de fin de Noël ...

VENDREDI 1er DÉCEMBRE, de 18h30 à 19h30

Pour mieux comprendre comment et à quoi jouent les jeunes enfants.
Et aider le Père Noël à faire des choix judicieux tout en réalisant quelques économies.

BIENVENUE !



Camille



Loane

A partir du 6 novembre, les “petits” vont faire connaissance avec **Loane**, en formation d’auxiliaire de puériculture. Et les “grands” avec **Camille**, en formation CAP Petite Enfance.

L’une et l’autre seront avec nous jusqu’au 8 décembre.

Du 13 au 17 novembre, nous accueillerons également **Lou-Anne**, en stage de 3ème.

LE CONSEIL SANTÉ DE MAUD

Maud est l’infirmière d’A Petits Pas. Elle sa rubrique dans la Gazette des Parents.

Ce mois-ci elle s’intéresse aux ÉCRANS.

Le mouvement est la base pour un bébé, un enfant. L’expression de ces émotions passe par le mouvement jusqu’à ce qu’il acquière le langage.

Le jeu chez l’enfant c’est l’apprentissage par de multiples essais, échecs et recherches de solution.

Le fait que l’enfant se trouve devant un écran l’immobilise et stoppe les apprentissages par le mouvement, par l’imitation.

Quelques pistes pour limiter ces temps d’écrans :

- Pensez à la règle 3-6-9-12 (développée par le psychanalyste Serge Tisseron) : pas de télévision avant 3 ans.
- Instaurez des moments et des lieux sans connexions :
- Méthode des 4 « Pas » de la psychologue Sabine Duflo

« Pas » d’écran le matin

« Pas » d’écran pendant les repas

« Pas » d’écran dans la chambre

« Pas » d’écran avant de s’endormir

- Montrez l’exemple : limitez vous-même votre temps d’écran. Coupez vos notifications et passez en mode avion pour ne pas être dérangé.

Source : e-enfance.org

Vous pouvez aller faire un tour sur ces 2 sites sur le sujet :

- Programme Mpedia « Les écrans, un temps pour tout » (10 jours, 10 situations du quotidien, 10 défis) : <https://www.mpedia.fr/art-les-ecrans-temps-pour-tout/>
- <https://www.mon-enfant-et-les-ecrans.fr/>



LES BONNES IDÉES DES PARENTS

UNE IDÉE DE SORTIE

Je vous propose une petite idée de sortie à **la ferme pédagogique de Monnichard à Saint-Héand**.

Ils proposent à chaque vacances scolaires des activités et ateliers comme la traite des vaches, la fabrication de beurre ou simplement la rencontre avec les animaux de la ferme.

Un super endroit pour occuper nos petits pendant les vacances 😊.

Pour plus d'infos : <https://fr-fr.facebook.com/Fermedemonnichard/>

Manon, maman de Hugo.



UNE AUTRE IDÉE DE SORTIE

Une petite idée sortie : **le Quai des Artistes à Montbrison** avec des spectacles à partir de 1 an 😊

Pour en savoir plus, rendez-vous sur leur site Internet. Il y a déjà la programmation pour Noël !

www.lequaidesartistes.fr

Charlène, maman de Marceau et de Romie



ET UNE IDÉE D'ACTIVITÉS

Nous vivons dans un lotissement fermé mais nous connaissons assez peu nos voisins et pourtant ça faisait 4 ans qu'on vivait dans ce lotissement.

Pendant le COVID où nous étions tous confinés, Joy se déguisait presque tous les jours et sortait dehors et les voisins la regardaient et attendaient le prochain costume ...

Maintenant liv prends la relève.

J'ai trouvé un article sur les déguisements :

<https://naitreetgrandir.com/fr/etape/3-5-ans/apprentissage-jeux/fiche.aspx?doc=bg-naitre-grandir-valise-deguisement>.

Julie, Maman de Liv et de Joy



UNE IDÉE DE JEU DES LUDOTHÉCAIRES

Chaque mois, Marjorie, Cindy ou Mathieu de la ludothèque de Feurs (www.forez-est.fr/culture-loisirs-forez-est/ludotheque) vient rendre visite aux enfants de la crèche avec, dans ses valises, tout plein de jeux sympas. Nous leur avons demandé de nous suggérer des jeux qui connaissent un succès particulier auprès des jeunes enfants.

Ce mois-ci, ils nous proposent

"LES PERLES LALABOOM"

Les perles Lalaboom sont adaptées aux bébés à partir d'environ 10 mois jusqu'à 36 mois. Leurs manipulations évoluent selon les capacités motrices de l'enfant, lui permettant de nombreuses découvertes au fil des mois. Elles se déclinent en plusieurs thèmes : les animaux de la ferme, animaux de la forêt, les fleurs...Celles en photo sont les classiques.



LE COUP DE COEUR DES BIBLIOTHÉCAIRES

Julie anime chaque mois un temps de lecture avec les enfants les plus grands d'A Petits Pas.

Ce mois-ci, elle nous invite à lire :



C'EST QUI QUI ? de Claudia Bielinsky
aux éditions Bayard jeunesse, paru entre 2022

Découvrez tous les animaux rigolos de ce cherche-et-trouve. Mais surtout, devinez qui est le plus chou, le plus doux, le plus adorable de tous ? Chut ! Une belle surprise vous attend à la fin !

SOS PARENTS !

Angélique et Margarète aimeraient réaliser un univers de jeu avec **de très grands cartons**. Qui parmi vous aurait la possibilité de nous en procurer ?

Et Jean-Luc voudrait proposer un univers de jeu autour des **bouteilles** et des briques de lait de toutes tailles (1l, 1,5l et plus) avec leur bouchon, des bouteilles de crème (plus petites que les bouteilles de lait), des bouteilles d'activia (plus petites que les bouteilles de crème) et des petites bouteilles d'Orangina en plastique (25 cl)



Pensez à eux !

LE CONSEIL “JARDINAGE” D’HÉLÈNE

ASTUCES POUR UNE BELLE CITROUILLE D’HALLOWEEN

Elle a fière allure, la citrouille d’Halloween, au pied de la porte ou dans le jardin. Mais elle peut vite se ratatiner et ne plus effrayer personne. Pour la garder intacte jusqu’à la nuit du 31 octobre, il faut surtout la protéger de la déshydratation et de la moisissure. Voici quelques étapes à ne pas négliger.

1. Bien nettoyer la citrouille

Avant de vous lancer dans la sculpture et dessiner un effrayant sourire dans votre courge, brossez-la, nettoyez-la, savonnez-la et séchez-la. De cette manière, elle sera débarrassée des bactéries qui accélèrent son pourrissement. Il est conseillé de faire de même avec la lame du couteau et la cuillère qui serviront à vider et creuser la citrouille. Une fois que tout est parfaitement propre, le travail peut commencer.

2. Creuser en retirant toute la chair

C’est la clé d’une citrouille qui se conservera longtemps. Il faut retirer le maximum de chair de la courge. D’abord ça en fera plus pour la soupe (on ne jette pas !), ensuite, ça empêchera vraiment la citrouille de pourrir de l’intérieur. Pour limiter les moisissures, on peut pulvériser un mélange antibactérien (naturel c’est mieux), à l’intérieur, comme du savon liquide additionné de quelques gouttes d’huile essentielle de menthe poivrée ou d’arbre à thé.

3. Lui donner un bon bain

Faire tremper sa citrouille une fois sculptée dans un bain d’eau de Javel toute une nuit pour tuer les bactéries. Mais on peut trouver une alternative naturelle à l’eau de Javel. Du vinaigre blanc dans de l’eau bien froide et le tour est joué ! On peut aussi asperger l’intérieur de la citrouille avec du citron, tous les jours, pour allonger la conservation et ralentir l’oxydation.

4. L’hydrater et la rafraîchir

Pour éviter de voir la citrouille se ratatiner sur elle-même en desséchant, on peut aussi opter pour un bain d’eau froide. Mais c’est surtout si vous vivez dans une région chaude. Sinon, le fait de la laisser dehors la nuit suffira à la conserver une petite semaine. Autre astuce : envelopper la citrouille dans un sac-poubelle et la placer une nuit au réfrigérateur. Un peu d’huile végétale sur les parties découpées, déposée au pinceau (à condition que les zones soient bien sèches avant), donnera un coup d’éclat à votre citrouille.

5. Allumer une bougie à l’intérieur

Pour que l’intérieur de la citrouille ne moisisse pas trop vite, il suffit d’allumer une petite bougie à l’intérieur.

LA RECETTE DE VALÉRIE

GÂTEAU BUTTERNUT PÉPITES DE CHOCOLAT

Valérie l'a réalisé pour le Café des Parents d'Octobre. Vous l'avez adoré. En voici la recette !

Les ingrédients :

200gr de farine
1cc d'épices mélangées
500 g de butternut
125 gr de pépites

1 cuillère à café de levure
120g de beurre
2 œufs

2cc de cannelle
130g de sucre roux
60ml de lait

Et pour le crumble :

80 gr de farine
80gr de beurre

80gr de sucre roux
1cc de cannelle

La recette :

Faire cuire la courge tranchée au four ou à la vapeur 15 à 20 minutes
Bien presser pour enlever un maximum d'eau. Puis la mixer.

Le crumble : Mélangez tous les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une pâte grumeleuse et la réserver au frais.

La pâte : Mélangez la farine, la levure les épices. Ajoutez les œufs battus avec le sucre puis le beurre fondu et le lait. Ajoutez la purée de courge et les pépites.

Préchauffez le four à 180°

Versez la pâte dans un moule carré tapissé de papier cuisson. Cuire environ 15 min puis répartissez le crumble sur la pâte. Poursuivez la cuisson 25 min.

Avant de déguster soupoudrez de sucre glace.



Pensez à faire de temps en temps une petite visite sur le site Internet d'A Petits Pas.

Vous y retrouverez les idées de recettes de Valérie, des idées d'activités, des chansons et des comptines ... Et très bientôt, tout plein de nouvelles photos !

www.multi-accueil-a-petits-pas.com