



le
MOT
de la
PRÉSIDENTE

En ce début d'année 2023, à l'heure où la dynamique associative de Rires et Grimaces reprend son élan - l'édition de ce nouveau numéro de Feuille de chou en est une illustration -, je fais un vœu : que le projet si particulier de notre belle crèche non seulement perdure mais que la dynamique associative continue de s'enrichir et de se développer. Car ce que nous avons entre nos mains est précieux et que ce mode d'organisation qui propose et permet à chacun de prendre une place active dans ce qui nous touche au plus près, à savoir le quotidien de nos enfants, est malheureusement trop rare.

Voilà 4 ans que je suis impliquée dans cette crèche et cette année sera la dernière pour moi. Cette expérience influera sur ce que je suis tant cela a été riche de rencontres, avec les enfants, les professionnels et les parents. Chaque année a apporté son lot de copains, de rires, de débats, d'amitié et de convivialité : quel beau modèle de société pour nos enfants ! Prenons soin de ce qui est rare et beau et qui rend le bien commun !

FLORENCE DUCLOS

SOMMAIRE

PAGE 2 :

- COMPTE RENDU DE LA DERNIÈRE RÉUNION PÉDAGOGIQUE : LES REPAS
- À VOS ACTIVITÉS MANUELLES
- LA CHANSON DU MOMENT

PAGE 3 :

- ZOOM SUR L'ÉQUIPE : SAMIRA
- NOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE...

PAGE 4 :

- JOURNAL DE BORD R&G
- LA RECETTE DE SAMIRA : GALETTE DES ROIS

à vos
AGENDAS

- **6 FÉVRIER** : CA
- **15 FÉVRIER** : RÉU. PÉDAGOGIQUE
- **VACANCES SCOLAIRES D'HIVER** : DU 18/02 AU 05/03
- **7 MARS** : CA
- **13 MARS** : RÉUNION PARENTALE

à vos
IDÉES
de
SORTIE

Théâtre de la violette (métro Borderouge)

- Les aventures de Grisou (30 min) 8 au 15/02. Spectacle musical, à partir de 1 an
- Eau la la (30 min) 25 au 28/02. Théâtre musical, à partir de 9 mois

Festival des lanternes de Montauban

du 01/12/22 au 05/02/23

Envie d'un week-end à la neige ?

Voici une bonne adresse avec les enfants : le Wellness Sport Camping de Loudenvielle où tout le village est accessible à pied. En prime : une piscine avec vue montagne bien méritée après vos nombreuses descentes en luge.

compte RENDU

Dernière réunion pédagogique: les repas

La dernière réunion pédagogique, animée par Carine et Carole, a été l'occasion d'échanger autour d'un moment clé de la journée de nos petits à la crèche ; moment parfois redouté dans la vie familiale, qui peut virer rapidement à la catastrophe totale, source de tensions, d'angoisses et préoccupations : les repas.

Le temps du repas à la crèche est convivial et joyeux, encadré par des règles à respecter, toujours dans le respect de l'individualité de chacun.

Les enfants mangent à 11h30 : un passage à la salle de bain pour se laver les mains, ils choisissent librement leur place et ils s'installent à table en attendant les gourmandises préparées avec soin par Samira.

Trois plats sont servis d'habitude ; un bol de soupe en hiver, des crudités en été et après plat et dessert. Les quantités varient comme les envies et l'appétit; légumes à volonté, pourquoi pas un bis de féculent, mais attention aux protéines.

Pas d'obligation de terminer son plat : si la soupe ne donne pas envie, ce n'est pas grave. Les grands sont invités à utiliser les fourchettes, mais pas d'obligation

non plus: s'ils préfèrent manger avec les mains, il n'y a pas de soucis, (même si la soupe avec les doigts, ce n'est pas toujours évident).

Les enfants sont invités à participer, à jeter les restes dans la poubelle, à passer un verre d'eau au copain ou à la copine à côté; avant la covid, ils pouvaient même se servir leur assiette.

Finalement, les professionnels nous rappellent qu'il faut éviter les commentaires à table : "tu es un petit, ou t'es un gros mangeur...". Leur coller des étiquettes peut les influencer et les enfermer dans notre vision d'adultes.

Les parents nous sommes souvent surpris de découvrir qu'à la crèche ça se passe beaucoup mieux que chez nous. À la maison, c'est fréquemment compliqué, ça dure longtemps, on n'arrive pas à les faire manger correctement; tout ça nous stresse et nous fatigue. Alors, le conseil qu'on se donne entre parents, c'est de ne pas stresser. Facile à dire, pas si simple à assumer, surtout quand nos petits anges entrent dans la "terrible" phase d'opposition ou mieux d'affirmation et le repas peut devenir une manière supplémentaire de tester les limites.

à vos ACTIVITÉS MANUELLES



L'ourson polaire et la neige qui tombe – tête à modeler

- Une carte forte bleu foncé et une carte fantaisie à rayures
- Du papier journal
- Un feutre ou marqueur noir
- Un marqueur peinture blanc
- Un crayon graphite
- Un perforateur
- Un stick de colle blanche
- Un cutter
- Une paire de ciseaux

N'hésitez pas à nous envoyer vos réalisations à :
pole_comm@googlegroups.com

la CHANSON du MOMENT

Le mille pattes

Que c'est dur pour une maman mille pattes
D'apprendre à marcher à ses petits enfants

Les premiers pas des bébés mille pattes

Sont très difficiles mais très importants

Attentionononon !!!!

Pattes en haut!

Et pattes en bas!

Patépatépatépatépatatère

Pattes en haut

Et pattes en bas

Patépatépatépatépatatras



Entretien avec Samira, la cuisinière de la crèche

ZOOM SUR L'ÉQUIPE

Comment es-tu arrivée à travailler ici ?

J'étais dans le domaine de la restauration, j'ai travaillé dans plusieurs restaurants et après on m'a proposé un poste comme aide cuisinière dans une crèche. J'ai travaillé là bas pendant deux ans et demi et c'était là où mon expérience s'est bien développée par rapport à la restauration pour enfants. Je trouve que cette expérience m'a beaucoup servi pour apprendre comment équilibrer un repas pour enfant.

Mon contrat avec cette crèche s'est terminé et ils n'ont pas pu me garder et c'était là que Mathieu m'a proposé un contrat ici. Et c'était vraiment un plaisir et je suis très contente. Je suis satisfaite, les horaires me conviennent, l'échange avec les parents que de temps en temps viennent me faire un coucou, voir une recette que leurs enfants aiment à la crèche et me montrer qu'ils sont aussi contents.

Qu'est ce que tu aimes faire en dehors des horaires du travail ?

En fait, je suis maman de 4 enfants, mon quotidien est bien chargé alors je reste avec eux, je m'occupe de tout. J'aimerais faire du sport mais je n'ai pas le temps. Sinon c'est la cuisine. J'aime faire la cuisine aussi pour ma famille, je découvre des plats, je teste, je prends des recettes, j'essaye de tester des adaptations pour faire mon maximum pour que les enfants à la crèche puissent connaître des différents plats et pour qu'ils soient prêts pour bien manger quand ils arrivent à l'école. Aussi, j'aimerais faire découvrir aux enfants la cuisine du monde. Des plats indiens, américains, des plats que les enfants peuvent même reconnaître comme de leur pays d'origine.

Et comment se déroule une journée type pour toi ?

J'arrive le matin, je relève la température du frigo, je fais l'épluchage des légumes (même si on pourrait acheter

des légumes surgelés, je trouve que c'est mieux d'avoir des légumes frais. Après je commence à faire tout ce qui est du féculent, je demande aussi combien de purée il faut faire, si c'est du lisse ou écrasée. Après, j'attaque le plat principal. Si c'est un plat à mijoter, je le lance dès le matin pour qu'il cuise doucement. Après je fais l'entrée. Donc, je range, je prépare les chariots, je fais le dessert. Je sors le chariot à 11h, 11h20. Je me repose un petit peu, je mange un petit peu et ensuite je nettoie les ustensiles, le plan de travail, j'attends le chariot qui revient pour faire la plonge, je les essuie, je range et après je prépare le chariot pour le goûter. Si j'ai le temps je fais un gâteau et sinon je passe ma commande, je prépare le menu de la semaine suivante.

Comment ça marche avec un enfant qui a une allergie alimentaire ?

Alors j'essaye de remplacer les ingrédients. Par exemple, un enfant qui a une allergie au lactose, je fais de la crème avec le lait de coco. Au lieu du beurre je le fais avec de l'huile de pépin de raisin qui est une huile neutre et bonne pour le corps. Je fais le maximum pour que l'enfant ne voit pas que son plat est différent des plats des autres parce que je trouve que c'est là que cela pose problème pour eux. Bien sûr il y a des recettes ou je n'ai pas le choix alors cela me fait mal parce que l'enfant a le droit de manger comme les autres. Par exemple le gâteau il y a du beurre, quoique je si j'ai les ingrédients je peux faire une recette adaptée.

Quels sont les plats qui ont le plus de succès avec les enfants ?

J'ai remarqué les plats mijotés. Les tajines aux pruneaux ils aiment beaucoup, la lasagne aussi. Tous ceux qui sont à base de crème, ils adorent.

MERCI, SAMIRA !



NOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE À :

JULIA, née le 14 mai 2022, petite sœur de Luisa et de Daniel, et félicitations à ses parents Théane et Guilherme.

LUISA, née le 6 juillet 2022, petite sœur d'Inès et félicitations à ses parents Pilar et Eloi.

BASTIEN, né le 16 août 2022, petit frère d'Ewan et félicitations à ses parents Zuzana et Gwenn

CÔME, né le 29 octobre 2022, petit frère de Paulin et félicitations à ses parents Elise et Kevin

PAUL, né le 12 janvier 2023, petit frère de Sybille et félicitations à ses parents Mathilde et Romain

JOURNAL de BORD R&G

Que s'est-il passé à la crèche depuis la rentrée ?

- **Assemblée générale extraordinaire**, le mercredi 5 octobre, avec la désignation des membres du CA.
- **1ère réunion pédagogique**, le mercredi 12 octobre, sur le thème du jeu libre et motricité, animée par Carine et Carole.
- **1er apéro de l'année**, jeudi 13 octobre.
- **Fête des lanternes**, samedi 19 novembre, suite à une météo capricieuse, la fête qui devait se dérouler initialement en extérieur a été délocalisée à la crèche. Les enfants ont confectionné des lanternes autour d'un goûter. Nous les avons allumées une fois la nuit tombée tout en profitant d'un spectacle de la chorale de la crèche.
- **Débarras de la salle de repli**, samedi 19 novembre, tri et état des lieux des jouets et du matériel de la salle.

- **Fête de Noël**, le dimanche 11 décembre, une matinée remplie de surprises. Les enfants ont décoré le sapin avec leurs photos et assisté au spectacle d'ombres chinoises sur un fond musical. Suivi par l'ouverture du cadeau commun pour la crèche. Enfin, l'occasion d'échanger autour d'un repas « auberge espagnole ».
- **2ème réunion pédagogique**, le lundi 12 décembre, à propos du temps du repas et animée par Carine et Carole
- **Réunion associative**, le mardi 17 janvier, avec pour thèmes abordés, la mise en valeur des recettes de Samira (livre, vidéos,...), le pointage du temps passé à la crèche et la prise de contact avec un nouveau fournisseur privilégiant le bio et les circuits courts.



la RECETTE de SAMIRA

Galette des Rois Feuilletée Frangipane

Pâte Feuilletée (rapide)
(pour environ 2 galettes)
500g de farine
375g de beurre
10g de sel
1/4 de litre d'eau

Dans un saladier, mélanger assez grossièrement farine + beurre coupé en dés. Ajouter le sel et l'eau en une fois et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte en une bande de 20cm par 50cm. Plier cette bande en 3. Ce pliage est répété en 6 fois (en tournant d'un quart de tour entre chaque). Laisser reposer cette pâte au frais 15 à 20 minutes.

Frangipane Amande ou Noisette

(pour 1 galette)
125 g de sucre
125 g de beurre mou
125 g de poudre d'amande ou noisette
25 g de farine
2 oeufs

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et battre énergiquement environ 5 minutes avec un batteur électrique pour avoir un mélange moussieux.

Comment faire la galette

- Diviser la pâte feuilletée préparée en 4 parts. Prendre 2 morceaux pour une galette.
 - Étaler au rouleau chaque morceau sur une épaisseur d'environ 1/2 cm d'épaisseur et découper 2 cercles de pâte de taille légèrement différente (le cercle de pâte du dessus sera un peu plus grand)
 - Déposer sur la plaque du four le plus petit des cercles sur lequel on répartira la frangipane en laissant environ un rebord de 2 à 3 cm.
 - Au pinceau humecter le rebord avec de l'œuf battu ou de l'eau.
 - Recouvrir du grand cercle
 - Souder en appuyant fermement sur les rebords avec les doigts
 - Egaliser les bords avec un couteau et les chiquer (fares des entailles au couteau sur toute l'épaisseur du bord)
 - Au pinceau dorer avec le jaune d'œuf battu
 - Entailler délicatement la pâte avec le dos de la lame d'un couteau, en quadrillant pour former un decor (sans traverser la pâte)
 - Avec la pointe d'un couteau piquer la galette sur un dizaine de points
 - Faire cuire au four préchauffé à 200° pendant 30 à 45 minutes (en la soulevant elle ne plie plus)
- Déguster tiède !