



N°2

Le journal du multi-accueil intercommunal

Janvier - Février - Mars 2019

Multi-accueil intercommunal • 17 route de Bayeux • 14400 TOUR-EN-BESSIN
Tél : 02.31.16.44.93 • Mail : multiaccueil.intercommunalioi@fedel4.admr.org

EDITO

Pour débiter cette nouvelle année, toute l'équipe du multi-accueil intercommunal vous souhaite **UNE TRÈS BELLE ET HEUREUSE ANNÉE 2019 !**

Après quelques mois d'existence du multi-accueil, les enfants accueillis, partagent, vivent, découvrent des nouvelles expériences avec nous et nous en sommes ravies...

Nous accueillons au fur et à mesure des demandes d'inscriptions, des nouvelles familles et ainsi créons avec vous des nouvelles relations.

C'est pourquoi, dans ce 2^{ème} petit journal, nous avons souhaité expliciter plus en détail le temps de transmissions, temps de partage entre vous, parents et nous.

Vous retrouverez également les dates des prochains ateliers créatifs parents-enfants. Vous pourrez partager avec nous, un moment de jeu, de plaisir créatif, à vivre avec votre enfant dans le quotidien du multi-accueil.

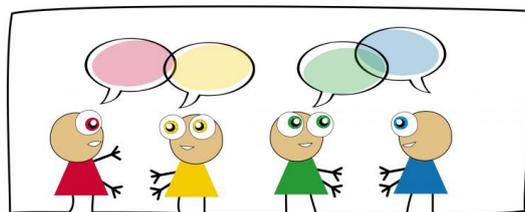
Bonne lecture

L'équipe du multi-accueil

LE TEMPS DE TRANSMISSIONS

Qu'est-ce-que c'est ? Est-ce utile ?

Dès les premières rencontres et lors de votre première visite, vous avez pu entendre parler du temps de transmissions.



En effet, la période d'adaptation passée vient le temps des transmissions journalières du matin et du soir.

Ce temps est précieux pour nous, le matin et pour vous, le soir. Les transmissions ont pour objectif de mieux connaître l'enfant ce jour précis afin d'assurer une continuité entre la maison et le multi-accueil.

Accueilli le matin par une professionnelle, le parent raconte tout ce qui s'est passé depuis la veille : les repas, la nuit, son état mais aussi son humeur, son plaisir à venir,...

Ce qui paraît être des détails pour le parent nous apporte beaucoup pour l'accompagnement de votre enfant.

Les informations principales sont écrites sur une fiche de transmissions et ainsi transmises au reste de l'équipe.

La transmission du soir permet de faire la transition dans l'autre sens et au parent d'être informé sur le déroulement de la journée de son enfant.

Les professionnelles échangeront sur les soins apportés à votre enfant, le temps des repas, les changes, son sommeil, particulièrement importants chez les bébés.

Mais aussi, enrichies par des anecdotes sur la journée de l'enfant : des retours d'observation sur ses activités, ses découvertes ou ses interactions avec les autres enfants.

Le parent aura ainsi du plaisir à s'imaginer la vie de son enfant au multi-accueil.

DES NOUVELLES DE P'TIT LOUP

Depuis quelques semaines, P'tit Loup part tous les week-ends au domicile des familles, pour le plus grand plaisir des enfants et des parents... Il est accompagné de son sac, et de son cahier d'aventures... que nous regardons avec les enfants tous les lundis !



COMPTINE

Comptine du bonjour de tous les matins :

J'ai un nom, un prénom,
Deux yeux, un nez, un menton,
Dis-moi vite ton prénom pour commencer la chanson...



DATES À RETENIR

● FERMETURES DE L'ANNÉE

- Vendredi 31 mai 2019
- Lundi 12 août au 23 août 2019 inclus.
- Mercredi 25 décembre au mardi 31 décembre 2019 inclus.

● ATELIER PARENTS-ENFANTS autour d'une activité sensorielle

à partir de 9h15

- le vendredi 25 janvier 2019
- le mercredi 20 février 2019
- le lundi 18 mars 2019

AVIS AUX GOURMANDS

Des ateliers de pâtisserie sont régulièrement faits avec les enfants, en voici une recette. Les enfants l'adorent !!

Gâteau au yaourt aux pommes



- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Quelques pommes

- 1 Allumer le four thermostat 5-6 (180°C). Beurrer un moule rond.
- 2 Verser le yaourt dans un saladier et ajouter dans l'ordre en mélangeant bien avec une cuillère en bois : les sucres, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile.
- 3 Ajouter les pommes coupées en morceaux.
- 4 Mettre la préparation dans le moule beurré et faire cuire 35 minutes. Laisser refroidir et démouler.