



LE JOURNAL
DE

La petite enfance

LOUVIGNÉ-DU-DÉSERT



Édition du **Multi-Accueil #10**

Le petit mot du Multi-Accueil...

Chères familles,

Nous souhaitons avec un peu d'avance une bonne rentrée scolaire à tous les enfants quittant le Multi-Accueil.

Pour rappel, le Multi-Accueil fermera ses portes pour ses congés d'été du lundi 31 juillet au vendredi 18 août inclus. Réouverture le lundi 21 août à 7h30.

Bel été ! Bonne lecture !



du programme de cette édition ~

Actualité

- Travaux Pôle Petite Enfance

Mots d'enfants

- Récolte des expressions au Multi-Accueil

Temps forts

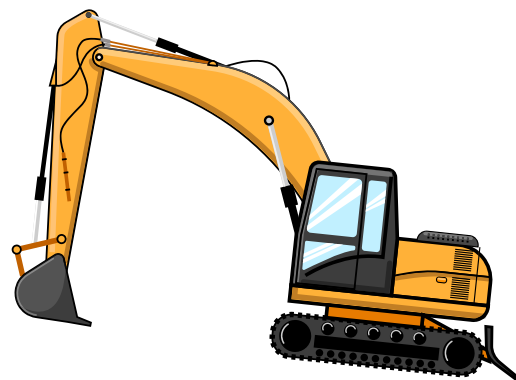
- Chasse à l'oeuf
- Rencontres intergénérationnelles
- Moment des familles

Activités

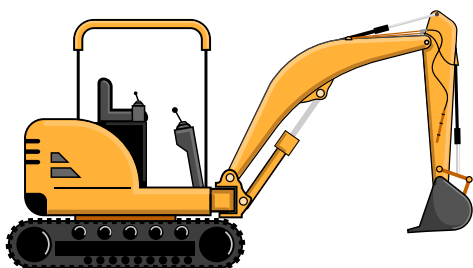
- Cuisine : la tarte aux fruits
- Yoga
- Sortie au marché
- Sieste extérieure
- Repas à thème : les fleurs + recettes
- Activité sensorielle autour de l'eau

ACTUALITÉ

Début des travaux du Pôle Petite Enfance



Le vendredi 23 juin, à l'occasion d'une sortie à la ludothèque. Les enfants ont pu observer le début des travaux de construction du futur Pôle Petite Enfance.



Mots d'enfants...

Des pettes >
chouquettes

Ce tatate >
Mr Patate

pisique > musique

pique kewi

Pop > stop

Avio > avion

Crète > crêpes

La grette elle est où ?
> vinaigrette

C'est ça quoi ?

« La viande est
déchirée »

P'tit loup est fort !

Baloune > ballon

Les lairs
> craies

Il est mignon
pull

« Pas plus encore
d'autre »

Du whawourt
> yaourt

Chammignon >
champignon

ACTIVITÉ

Chasse à l'œuf

Le lundi 24 avril, une chasse aux œufs a été organisée au Multi-Accueil. Les enfants munis de leur panier ont pu récolter l'ensemble des œufs déposés dans la cour.

Une dégustation de chocolats a eu lieu après la récolte.

Les enfants ont eu le plaisir de repartir le soir même avec un panier (décoré en amont par les enfants avec Catherine) ; rempli de chocolats et de figurines de Pâques en pâte à sel.



ACTIVITÉ CUISINE

La tarte aux fruits

Le jeudi 6 avril, Mélanie a proposé aux enfants la confection d'une tarte aux fruits.

Mélanie avait réalisé la crème pâtissière avant le début de l'activité.

Dans un premier temps les enfants ont coupé les différents fruits : pêche, kiwi, cerise, pomme, banane et mangue.

Les enfants ont ensuite mis la crème pâtissière sur la pâte sablée et ont déposé l'ensemble des fruits coupés sur la tarte.

Les enfants ont pu déguster la tarte au cours du repas de midi.



RECETTE

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte sablée
- Des fruits selon les saisons et / ou envies

Pour la crème pâtissière :

- 50g de farine
- 70g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500ml de lait
- 4 œufs (2 entiers et 2 jaunes d'œufs)

COMMENT :

1. Etaler la pâte dans un moule à tarte.
2. La piquer et la faire cuire à blanc pendant 10 minutes à 180°C (thermostat 6).
3. Préparer la crème pâtissière : faire bouillir le lait et le sucre vanillé. Batta les œufs et le sucre, puis ajouter la farine. Verser le lait chaud sur ce mélange. Remettre à feu doux en remuant souvent durant 10 minutes jusqu'à épaississement. Etaler alors la crème pâtissière sur le fond de tarte.
4. Déposer les fruits.
5. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Bonne dégustation !



RENCONTRE

Avec les résidents de la résidence « Les glycines »

Deux rencontres intergénérationnelles ont été organisées par Mélanie et Marianne à la résidence des Glycines au cours des derniers mois.

Une première rencontre s'est déroulée le jeudi 9 mars. Au cours de celle-ci les enfants ont pu chanter une chanson à gestes avec les résidentes. Chanson « La petite fleur » présente dans la trame commune de ce journal.

Puis une activité manuelle sur le thème des fleurs, a permis de développer la créativité des plus petits et des plus grands.



RENCONTRE

Avec les résidents de la résidence « les glycines »

Une deuxième rencontre a eu lieu le jeudi 11 mai avec une activité jardinage.

En amont de cette rencontre les résidentes ont choisi et acheté les fleurs. Elles ont également peint les pots en terre.



Le jour J, les enfants ont manipulé le terreau puis avec l'aide des résidentes ils ont planté dans les différents pots les fleurs.

La rencontre s'est poursuivie avec une présentation d'une poule blanche (poule azur) qui pond des œufs couleur bleue.

Les enfants ont également apprécié observer les engins de chantier en action réalisant des travaux.

Nous remercions les résidents des Glycines et Audrey pour leur accueil chaleureux au sein de la résidence ; ainsi que pour leur bienveillance auprès des enfants et leur investissement pour le bon déroulement de la rencontre.



MOMENTS DES FAMILLES

Les mercredis 26 avril et 24 mai ; Mélanie, Marianne et Laure ont proposé un moment de rencontre et d'échange aux familles du Multi – Accueil sans la présence des enfants. Différentes thématiques ont été abordées au cours de ces deux moments : le sommeil, l'objet transitionnel, la gestion des émotions, les écrans, le lavage des dents...

Ces rencontres ont été propices aux échanges et au partage d'expériences et de connaissances.

Nous remercions les familles présentes lors de ces rencontres pour leur investissement et leur partage.

Un prochain moment de convivialité sera proposé aux familles en fin d'année. En attendant, n'hésitez pas à transmettre vos envies, questionnements ou suggestions à l'ensemble de l'équipe.



ATELIER YOGA

Voici en vidéo quelques extraits d'un atelier yoga au sein du Multi – Accueil

[CLIQUEZ SUR CE LIEN](#)

Des ateliers yoga sont régulièrement proposés par Catherine et Marianne au sein du Multi – Accueil.

QUOI : Séance de yoga (initiation) sur le thème des animaux

QUI : Marianne, Catherine et tous les enfants, sauf les bébés

QUAND : le 21 mars 23

OÙ : salle de motricité

BUT :

Permettre à l'enfant de se détendre et de se calmer, les postures permettent de travailler la confiance en soi, et la gestion des émotions. L'enfant sera plus calme et concentré. Laisser place à l'imagination, permettre aux enfants de s'amuser. Exercices de partage et de complicité.

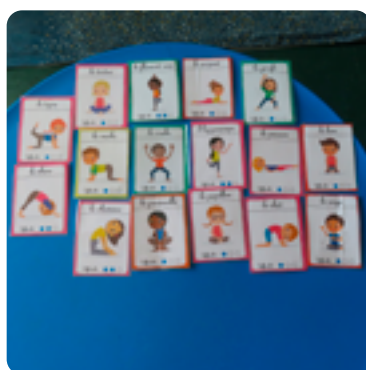
COMMENT :

En amont, Marianne a imprimé des cartes de yoga sur le thème des animaux, nous les avons agrandies et plastifiées.

Le jour de l'activité, nous avons réuni les enfants sur le tapis, nous avons mis de la musique de relaxation douce, les enfants ont enlevé les chaussons et Catherine a expliqué comment procéder.

Choisir une carte, la mettre devant soi, par exemple « la carte du chien, la montrer à tout le monde et reproduire la même posture que celle illustrée sur la carte, en prenant de grandes respirations, et en faisant le bruit du chien ».

A la fin de la séance, un temps de relaxation était prévu. Les enfants sont allés sur le tapis et se sont allongés en écoutant une douce musique.



Bilan :

Les enfants ont apprécié la séance qui a duré 40 minutes. Ils se sont très bien mobilisés, étaient très à l'aise dans leurs mouvements, certains enfants ont fait les bruits des animaux. La figure du serpent a beaucoup plu, les enfants rampaient au sol.

Suite à cette séance, nous avons décidé de proposer cette activité une fois par mois.

Sortie au marché - 5 mai 2023

Vendredi 5 mai, jour de marché à Louvigné-du-Désert, Marianne, Éléna et Mélanie sont parties avec six enfants à la découverte des odeurs, des saveurs et des couleurs.

L'occasion pour les enfants d'éveiller leurs différents sens : visuel, olfactif et gustatif.

Les enfants ont réalisé quelques achats de saison chez le marchand de fruits et légumes : radis, tomates cerises (jaunes et rouges) ainsi que des épinards en feuilles.

De retour au Multi – Accueil, ils ont partagé et dégusté lors du repas du midi les tomates cerises ainsi que les radis.

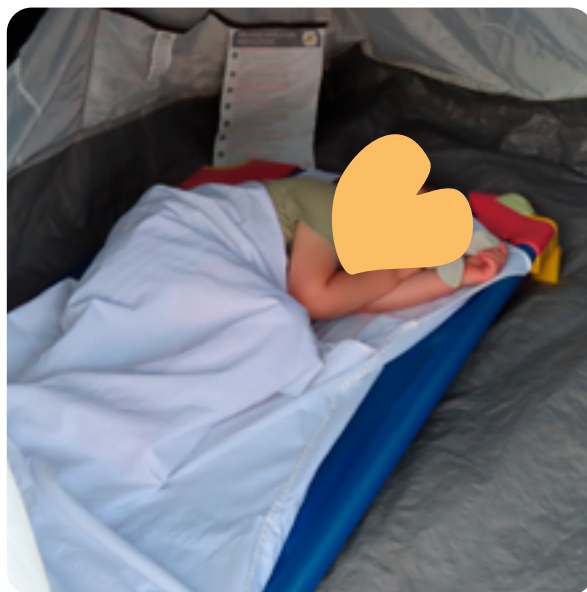
Les épinards ont été cuisinés par Catherine la semaine suivante et dégustés par les enfants lors du déjeuner.



Sieste extérieure

Comme l'année dernière, depuis le début du mois de juin, les enfants du Multi-Accueil ont la possibilité de faire la sieste de l'après-midi dans des toiles de tentes. Celles-ci sont installées dans le jardin du Multi-Accueil.

Les enfants s'endorment avec les bruits de l'extérieur (vent, chants des oiseaux...). Le temps de la sieste est attendu ; les enfants vont se reposer avec impatience et plaisir.



Repas à thème : les fleurs

Le mardi 13 juin, un repas sur le thème des fleurs a été organisé par Catherine.

Ce sont les enfants, le matin même qui ont réalisé la salade composée.

Le midi, les enfants ont dégusté dehors un repas convivial autour d'une table décorée d'une nappe florale, de fleurs en mousse et de fleurs naturelle ramassées par les enfants dans le jardin du Multi-Accueil.

Les enfants ont dit : « Elle est belle la grande table ».



MENU

Entrée

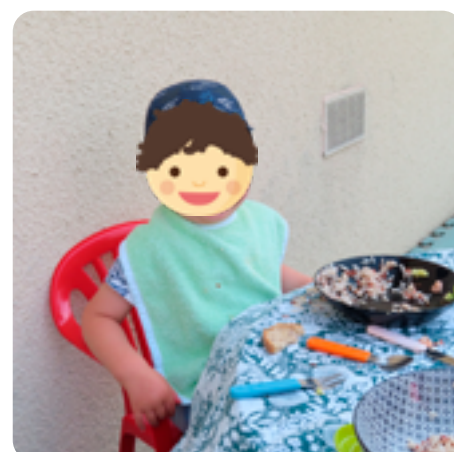
Salade composée (concombre, courgette, tomate, bâtonnets de crabe, crevette, mangue)

Plat

Poulet sauce lait de coco curry accompagné de riz créole.

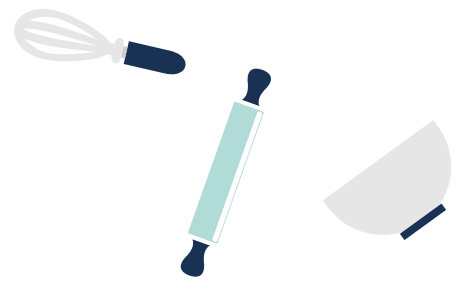
Dessert

Gâteaux en forme de marguerite aux chocolats et à la gelée de framboise.



REPAS À THEME : LES FLEURS

Les Recettes



Recette : Entrée une salade de crevettes

INGRÉDIENTS :

- 125 gr de crevettes décortiquées
- 1 concombre
- 2 courgettes
- 250 gr de tomates cerises
- 150 gr de bâtonnets de surimi
- 1 mangue

COMMENT :

Laver les tomates cerises.
Éplucher les légumes et la mangue, les couper en petit dés.
Mettre dans un saladier puis au réfrigérateur. Déguster frais.



Recette : Dinde au curry et lait de coco cookeo

INGRÉDIENTS :

- 6 escalopes de poulet
- 1 oignon
- Bouillon de volaille
- 2 gousses d'ail
- 2 briquettes de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 noix de beurre
- sel, poivre

COMMENT :

D'abord coupez les escalopes de poulet en dés et émincez l'oignon et l'ail.
Mettez une noix de beurre et l'huile dans la cuve de votre cookeo et faites revenir l'oignon et l'ail en mode « dorer ».
Ajoutez ensuite les dés de poulet et faites-les colorer en remuant avec la spatule.
Ajoutez au-dessus le curry et mélangez, puis le lait de coco, le sel et le poivre et mélangez le tout.
Enfin, lancez la cuisson rapide sous pression du cookeo pour une durée de 10 minutes.
Lors du service, servez avec un plat de riz aux céréales.



Recette : Mini St Honoré au chocolat



INGRÉDIENTS pour 30 minis biscuits :

- 35 g de farine
- 35 g de féculé
- 3 œufs
- 75 g de sucre

COMMENT :

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
Mélanger les jaunes avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
Monter les blancs en neige très ferme.
Incorporer petit à petit la farine/fécule aux blancs en neige, puis à la préparation jaunes/sucre. Déposer dans les moules. Enfourner 15mn à 180°.

Pour la ganache :

100 g de chocolat + 10 cl de crème

Faire chauffer la crème et la déposer sur le chocolat. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser la ganache refroidir.

Une fois le biscuit refroidi, remplir de ganache au chocolat et parsemer de vermicelles.

Variante : Vous pouvez remplacer le chocolat par une gelée de framboise ou un autre fruit.

Activité sensorielle



QUOI : activité sensorielle

QUI : les enfants et Catherine

QUAND : le 16 mai 2023

OÙ : dans le coin atelier

BUT :

- Proposer une activité autour de l'eau
- Manipulation de différents objets
- Échanger sur le vocabulaire des objets et des couleurs.
- Développer le sens du toucher
- Écouter et respecter une consigne
- Prendre du plaisir.

MATÉRIEL :

- 1 bâche
- 1 grand drap
- 4 grandes serviettes
- 4 bacs d'eau installés par terre
- des petites serviettes pour essuyer les enfants, des couches, les tee-shirts du multi-accueil.
- des objets style des cuillères, des arrosoirs, des petits seaux la même chose dans chacun bacs et la même quantité.
- de la peinture
- du savon liquide (bébé cadum)
- 1 bassine pour vêtement mouillé
- 1 poubelle pour les couches

COMMENT :

Catherine prépare le matériel, elle propose l'activité aux enfants par groupe de 3, puis par 4.

Elle leur propose d'enlever leurs chaussons et vêtements, puis de mettre un tee-shirt du multi accueil.

Catherine explique les consignes et l'activité commence.

Les enfants sont installés au sol sur la serviette près du bac d'eau et les objets sont disposés autour d'eux.

L'activité se termine lorsque l'enfant le souhaite.

