

La boîte à News !!!

Chers lecteurs,

Trois mois se sont écoulés depuis le lancement de la boîte à News.

Voilà paru notre deuxième exemplaire, plus riche, plus rythmé, plus festif.

Ce trimestre automnal a été ponctué de jeux, de rencontres, de découvertes pour certains, de questions pour d'autres, ou les deux peut être !!!

Dans cette nouvelle édition, nous allons les illustrer afin de satisfaire chacun, en ayant à cœur de vous donner envie de lire, de partager avec vos enfants les moments privilégiés auxquels ils ont participé.

C'est aussi l'arrivée de Noël qui émerveille petits et grands et que nous voulons, au travers de nos animations, vous rendre lumineux.

Ce trimestre a reçu sa touche de gourmandises et d'expériences qui seront illustrées, par chacun des membres de l'équipe qui ne souhaite qu'une chose :

Faire de votre enfant et de vous-même, les acteurs privilégiés de la vie au multi accueil.

Au nom de toute mon équipe, je vous souhaite une très Bonne Année 2012

Corinne Gourdon

Chant de Noël !!!

L'as tu vu ???

L'as tu vu ? L'as tu vu ?
Le petit bonhomme, le petit bonhomme

L'as tu vu ? L'as tu vu ?
Le petit bonhomme au chapeau pointu

On l'appell' Pèr' Noël
Par la cheminée, par la cheminée
On l'appell' Pèr' Noël
Par la cheminée il descendra du ciel



Il apporte des joujoux
Il en a plein sa hotte, il en a plein sa hotte
Il apporte des joujoux
Il en a plein sa hotte
Et c'est tout pour nous !

Dans ce numéro :

Chanson :

L'as-tu vu ??? 1

Semaine du goût :

Le tour du monde des saveurs !!! 2

Recette :

« Scones chèvre et abricots secs » 2

Chronique :

L'acquisition de la propreté 3

Fête de Noël

3

Découverte du livre :

Sur les genoux de maman 4

Activité :

Pâte à modeler 4

Dates à retenir :

Boîte à histoires :

Le vendredi 13 janvier 2012

Le vendredi 23 mars 2012

Chocolat chaud :

Le vendredi 17 février 2012

Réunion de parents :

Le lundi 26 mars 2012

Le tour du monde des saveurs !!!

Du 17 au 21 octobre 2011

Comme chaque année, le multi accueil a participé à la semaine du goût. Tous les ans nous essayons de trouver un thème original pour rendre cette découverte plus attractive. Après avoir fait une escale dans diverses régions de France l'année passée, nous voici désormais parti pour un tour du monde des saveurs !!!

Nous avons proposé à vos enfants de devenir le temps d'une semaine des petits chefs cuisiniers. Ils ont apprécié de mettre la main à la pâte et nous ont préparé des recettes étonnantes et très différentes de ce que nous mangeons à la crèche d'habitude.

Ils ont adoré les pancakes d'Amérique ainsi que le pain aux dattes d'Afrique. Les spécialités d'Asie et d'Océanie ont eu un peu moins de succès.

Et vous, parents, vous avez eu l'honneur de goûter les scones au crottin de chèvre et aux abricots secs, nous avons eu des retour de gourmands voulant nous piquer la recette !!!

Durant ces 5 journées, vos enfants ont également fait des activités en lien avec l'alimentation, comme le loto des aliments, l'initiation au goût (sucre, farine, fruits secs ...), coloriage, peinture ou encore gommettes.

Une semaine bien chargée en saveur pour le plaisir des petits comme des grands.

L'éducation au goût, particulièrement dans l'enfance, se révèle la clé d'une alimentation diversifiée et équilibrée tout au long de la vie. La capacité d'apprécier des saveurs multiples, de les différencier et de parler de ses sensations s'apprend et se cultive.



Scones Chèvres et abricots

Préparation :
15 minutes

Cuisson :
12 minutes

Ingrédients

Pour 6 personne(s)

250 g de farine
1 sachet de levure chimique
50 g de beurre mou
90 g de crottin de chèvre
8 abricots secs coupés en petits dés
100 ml de lait
1/2 c à café sel
1/3 c à soupe Herbes de Provence
1 jaune d'oeuf ou du lait pour dorer

Préparation

Mélanger ensemble la farine, la levure et le sel.

Ajouter le beurre mou coupé en dés. Mélanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir un genre de sable.

Ajouter les abricots et le chèvre coupé grossièrement.
Ajouter le lait et les herbes.

Mélanger avec une fourchette ou avec les mains jusqu'à former une boule. Il ne faut pas que la pâte soit collante, rajouter de la farine si nécessaire.

Préchauffer le four à 220°.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 2 cm. Découper franchement les scones à l'aide d'un emporte pièce d'environ 3 cm de diamètre (vous pouvez utiliser un rond de serviette), c'est un bon diamètre pour l'apéritif.

Attention car la pâte est plus friable que les scones classiques et il se peut qu'il y ait comme des fissures dans votre pâte. Veillez à bien refaire votre boule si c'est le cas car sinon quand la pâte levera à la cuisson, cela déformera votre scone

Poser les scones sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et les dorer avec l'oeuf battu ou au lait. Les enfourner ensuite à 220° pendant 6 minutes, puis descendre le four à 190° et les laisser cuire 5 ou 6 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

La propreté ... c'est lui qui décide!!!!

Chez les Smarties, (les grands qui ne le sont pas tellement finalement), l'entrée à l'école et son exigence de propreté sont déjà dans tous les esprits.

Nous ne lisons pas dans les pensées, mais les années se suivent et se ressemblent, du moins sur ce point là !!!

Vous trouverez donc dans cette article de quoi vous aiguiller sur le chemin d'un monde sans couche !!!



Plus que tout autre, ce sujet est sensible !!!

Pourtant tout paraît simple : il suffit de lui apprendre... disent les uns. Il suffit de le mettre sur le pot disent les autres... Eh bien NON : la propreté ne s'apprend pas ! Elle se découvre et se vit.

Il s'agit pour le petit enfant de réaliser le fonctionnement de son propre corps. Pas si simple Il sera propre quand il saura reconnaître la sensation d'avoir besoin d'aller à la selle ou d'uriner.

Cette prise de conscience surviendra un jour, soudainement, au cours de la deuxième année.

Votre bébé quitte le statut de nourrisson et devient petit enfant à 18 mois. Il souhaite vous entendre parler d'autre-chose que de couches. Plutôt des oiseaux qui chantent, des arbres qui poussent, de la voiture qui roule, de son papa qui travaille... Et toutes ces chansons que vous lui fredonnez. Mais de grâce pas de selles et de pipi : sujet agaçant et un peu nauséabond ! [Arnault Pfersdorff](#)

La fête de Noël du vendredi 02 décembre 2011



Comme chaque année, le foyer rural de Gometz-la-Ville a accueilli notre fête de Noël !!!

Petits et grands, frères et sœurs, du plus jeune au plus âgé, nous avons tous pu apprécier la visite de Reinette et de ses compagnons à poils et à plumes.

Les yeux émerveillés de vos enfants ont parlé pour eux, toujours partant pour de nouvelles aventures, ils ont voyagé dans le monde merveilleux de Reinette avec leur bonne humeur naturelle.

Tout comme vos enfants pendant la semaine du goût, vous avez su nous concocter un goûter riche en saveurs et en diversité, nos papilles ont comme toujours exploré vos différents horizons culinaires !!!

Les mères Noël, nombreuses en ce jour de fête, et vous-même ont pu échanger et partager ensemble un doux moment de détente.



**Multi Accueil de la
Communauté de Communes
du Pays de Limours**

13 route de Chartres
91 400 Gometz la ville

Téléphone : 01.60.14.98.68
Télécopie : 01.60.14.90.41



Ann Herbert Scott – Glo Coalson
Traduction Agnès Desarthe
Ed. Lutin Poche l'école des loisirs

C'est l'histoire d'une maman qui se balance sur une chaise à bascule avec son fils. Le petit garçon n'en finit plus d'aller chercher des objets pour se balancer sur les genoux de maman. Quand son petit frère se réveille, l'aîné n'est pas tout à fait d'accord pour lui laisser une place. Mais sa maman lui explique qu'il y a toujours de la place sur les genoux de maman alors tous trois peuvent se balancer tendrement. Une histoire très tendre et des dessins tout doux pour apprendre qu'une maman « se partage ».

La pâte à modeler !!!

La pâte à modeler, idéale pour développer le toucher et la motricité fine

Comme l'argile, la pâte à sel ou la terre, la pâte à modeler est une excellente activité de manipulation. Grâce à elle, votre tout-petit exercera sa motricité fine. Pour créer un chef-d'œuvre, il faut modeler, découper, ajuster, rouler, assembler, pétrir, aplatir... Bref, faire travailler ses dix doigts afin d'assurer son geste en vue d'obtenir un résultat satisfaisant. Pas si simple !



La pâte à modeler, bonne pâte pour solliciter l'imagination

Avec la pâte à modeler, votre enfant peut jouer des heures à créer et inventer des personnages, des animaux, des aliments, des fleurs, des formes... De plus, ce fantastique matériau permet de faire évoluer une production. Il peut rater, recommencer, faire, défaire contrairement au dessin qui lui laisse une trace !

Non seulement, la pâte à modeler permet à votre enfant de reproduire en trois dimensions ce qu'il imagine, mais en plus il peut créer des ronds, des boudins, des serpents... ce qui développe son aisance manuelle en plus de sa coordination œil/main.

Et aussi : faire de la pâte à modeler est très apaisant pour un enfant actif car il s'agit d'un travail individuel et personnel qui exige de la concentration.

La pâte à modeler, super pour éveiller l'esprit

Avec ses couleurs, ses odeurs, ses textures multiples (aujourd'hui, on trouve des pâtes à modeler qui reproduisent la couleur et le granuleux du sable, l'odeur de la fraise...), la pâte procure diverses sensations.