









27 novembre 20



Yest l'automne!

Édito

Mesdames, Monsieur,

Nous revoici confinés!

En attendant de vous retrouver pour les matinées d'éveil, Claire et moi-même proposons aux assistants-es maternel-les qui viennent en animation, d'emprunter le matériel des relais (albums, livres professionnels, jeux, instruments de musique, ...). N'hésitez pas à nous appeler, nous vous expliquerons la procédure.

Dès la semaine prochaine, nous vous proposerons des bricolages de Noël; envoyez nous les photos de vos meilleures réalisations!

Dans cette période de fête, Si vous souhaitez nous faire partager vos recettes salées ou sucrées, à réaliser avec les enfants, elles seront également les bienvenues dans les flashs des relais.

Nous comptons sur vous!

Et surtout prenez bien soin de vous.

Claire et Sylvie, animatrices des relais

Croquettes de courgette par Claire C.

Les enfants vont adorer manger des courgettes! Ingrédients pour 4 personnes :

1 courgette, 130 gr de farine, 30 gr de parmesan,

1 œuf, 100 gr de ricotta, 2 branches de thym, sel, poivre.

Pour la panure : 5 càs de chapelure, 1 œuf, 3 càs de farine environ, huile pour la cuisson.

Laver la courgette, la sécher puis la râper. Dans un saladier, battre l'œuf, ajouter la farine, le parmesan, la ricotta, le thym effeuillé puis la courgette râpée. Bien mélanger.

Prendre 3 assiettes creuses, verser la farine dans la 1ère, casser l'œuf et le battre dans la 2ème, verser la chapelure dans la 3ème.

Former des boulettes avec la pâte, les aplatir légèrement, les paner successivement dans la farine, l'œuf puis la chapelure (bien respecter l'ordre). Faire dorer les croquettes sur les 2 faces à la poêle dans un fond d'huile bien chaude (environ 2 mn par face). Les sortir de la poêle et les déposer sur 1 papier absorbant. Laisser tiédir avant de déguster avec les doigts!

Les feuilles mortes se ramassent à la pelle ...



En promenade, pensez à ramasser quelques feuilles de différentes couleurs. Faites-les sécher mais pas trop, elles risqueraient de s'effriter au moment de les coller.



Nous vous proposons deux activités. Première photo, recopiez ou imprimez la silhouette du hérisson en fichier joint (ou tout autre animal). Recouvrir de colle ou de vernis colle le corps puis laissez l'enfant choisir et déposer les feuilles.

Pour la seconde activité, vous aurez besoin d'une photo de l'enfant. Faites-lui déposer des feuilles séchées sur une page préalablement encollée puis positionnez la photo de telle sorte que l'on ait l'impression que l'enfant ou le vent souffle sur les feuilles.











La colle zéro déchet pour fabriquer des objets en papier-mâché La colle de farine de blé :

Mélanger 1 tasse de farine avec 1 tasse d'eau froide, bien remuer pour obtenir une pâte blanchâtre. Faire bouillir 5 à 6 tasses d'eau et ajouter le mélange dans l'eau frémissante. Remuer quelques minutes jusqu'à épaississement. Verser dans un pot en verre et laisser refroidir. Se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.



Des champignons en papier-mâché

Matériel: 2 gobelets et 2 assiettes en carton, 1 socle en carton, du scotch, de la colle (voir recette ci-dessus), du papier journal et de la peinture.

Pour fabriquer le pied du champignon, assembler les 2 gobelets col contre col et scotcher. Pour le chapeau, 1 assiette sert de plateau, et l'autre, incisée sur sa moitié est agrafée pour former la pointe. Scotcher le socle au pied, le pied au chapeau, pour ne former plus qu'un élément.



Déposer successivement sur l'ensemble du champignon plusieurs couches de bandes de journaux déchirés et imbibés de colle. Bien lisser les différentes couches. Faire sécher plusieurs jours puis laisser peindre l'enfant selon son envie (une 1ère couche de peinture blanche peut être nécessaire pour masquer les écritures).

Boules de graisse pour les oiseaux

Pour aider les oiseaux à se nourrir, fabriquons des boules de graisse à suspendre dans le jardin, en hauteur et loin des chats!

Ingrédients: graisse végétale sans sel, graines pour oiseaux, éventuellement noix, cacahuètes, graines de tournesol, 1 pot (yaourt/petit suisse) vide, 1 ficelle et un petit bâton.

Recette : dans un récipient bien mélanger toutes les graines à la graisse. Placer le morceau de bois noué à la ficelle au fond du pot. Le remplir du mélange graines/graisse puis le déposer dans le réfrigérateur. Démouler le contenu lorsqu'il est bien rigide en tirant délicatement sur la ficelle (passer rapidement sous l'eau chaude s'il résiste). Penser aussi à leur donner à boire!

La soupe aux frites - L'école des loisirs - loulou et Cie 2017



La soupe aux frites, un album pour se régaler!

Mim et Crocus n'aiment pas la soupe. Mais Papa a inventé une recette surprenante! Il fait une soupe aux frites ... oui, oui, il a inventé une recette incroyable pour que ses enfants mangent de la soupe, car tout le monde le sait, la soupe, ça fait grandir. Mais vont-ils la manger, cette soupe aux frites VERTES?

Le texte bref et simple contribue à créer l'humour de manière très efficace. Les illustrations très savoureuses mettent en valeur les expressions des enfants qui rechignent et celles du père qui espère que sa ruse va fonctionner ...

Relais assistants maternels Libellule et Papillon de la CCPL **Papillon** Libellule c.chabrier@cc-paysdelimours.fr

01 64 90 65 66

s.tanari@cc-paysdelimours.fr 01 64 90 65 67

