



N°12
Mai 2024

Edito

Bonjour à toutes et à tous,

Les services de la petite enfance de la ville de Bouaye étaient fortement mobilisés autour de la Semaine Nationale de la Petite Enfance du 16 au 22 mars 2024. Ce journal y consacre la plupart de ses pages.

À vos agendas ! Le Pique-nique du 5 juillet 2024 et de nouveaux temps d'animation proposés.

Bonne lecture,
Françoise et Stéphanie



Soirée Snoezelen

Assistant.e.s maternel.le.s

Nouvelle date à retenir pour cette soirée riche en sensations à la Médiathèque de Bouaye :

jeudi 30 mai 2024 de
19h30 à 21h.

Vous pouvez vous
inscrire dès
maintenant !



Pique-nique du 5 juillet 2024

A partir de 10h, et jusqu'à 13h, les Assistant.e.s maternel.le.s du territoire pourront avec les enfants qu'elles accueillent, venir profiter d'une matinée jeux en plein air et venir découvrir les animaux de la petite ferme d'Herbauges au Parc de la Mévellière à Bouaye.



Pour ceux et celles qui le souhaitent, ce moment pourra se poursuivre par un pique-nique à apporter.

Inscription auprès du Relais Petite Enfance



Les nouveaux temps d'ateliers

NOUVEAU à partir du 18 juin !

Un **nouveau temps d'animation** sur BOUAYE est proposé à l'ensemble des Assistant.e.s maternel.le.s du territoire.

Au programme : peinture, modelage, préparation culinaires simples, chansons/lecture, patouille, « musée des bébés », temps ciblés sur l'observation des enfants, atelier du peu, etc....

Inscription par date en fonction des places disponibles.

Dates prévues : **les mardis 18 juin et 25 juin 2024.**



Retour sur la semaine de la Petite Enfance

Les services enfance et petite enfance se sont mobilisés pour donner un écho local à l'évènement national qu'est la Semaine de la petite enfance. Le coup d'envoi de cette semaine a été donné par l'animation enfant/ parent autour de l'approche Snoezelen.



Ainsi, 60 personnes ont pu vivre une expérience sensorielle dans un espace alliant lumière tamisée, ambiance détente, et exploration des sens.

Puis, les animations innovantes « Colorer le blanc » ont permis une expérience inédite pour les Assistant.e.s maternel.le.s et enfants qu'elles accueillent. Un moment, hors du temps, qui a permis aux petits comme aux plus grands de mettre de la couleur en chantant, en créant, en s'amusant !



Le mercredi a débuté par deux séances de motricité enfant/parents. Ainsi, les enfants âgés de 9 mois à 5 ans ont pu découvrir un aménagement proposé par Marion Gravouil de Minikids'cool.



Deux Représentations du Spectacle EMO ont fait rire petits et grands avec Sheila Maeda.



Aussi, les enfants de trois à cinq ans de l'accueil de loisirs ont été invités à écouter les oiseaux, à goûter certaines plantes, toucher l'écorce des arbres... une connexion avec la nature lors de cette balade sensorielle proposée par la Cicadelle.



Céline Breyton, Infirmière puéricultrice a proposé une conférence sur la motricité libre pour les parents et les professionnels de la Petite Enfance.



A voir en vidéo via ce QR-code :



Cuisinons ensemble



Risotto aux petits pois (à partir d'un an)

Ingrédients:

¼ de carotte + 1 petit morceau de branche de céleri (pour parfumer l'eau de cuisson)

120g de petits pois surgelés

35g de riz pour risotto

¼ d'échalote

15g de fromage : gruyère, comté (ou parmesan)

Thym et laurier

1 à 2 cuillères à café d'huile de colza ou 1 noisette de beurre

Préparation du bouillon : Laver la carotte et le céleri, éplucher puis rincer la carotte. Les couper en morceaux. Faire chauffer 250ml d'eau et faire cuire dedans les morceaux de légumes avec le thym et le laurier pendant 10 min, quand l'eau bout. Enlever ensuite du bouillon les morceaux de carotte et de céleri et le thym et le laurier.

Cuisson du risotto : Eplucher l'échalote. La couper en tous petits morceaux. Dans une cocotte, faire revenir l'échalote sans matière grasse et sans coloration, dans un fond d'eau. Ajouter le riz et faire revenir pendant 1 à 2 minutes en mélangeant souvent. Ajouter 1/3 du bouillon et les petits pois surgelés, en mélangeant bien. Laisser cuire pendant environ 5-7 min. Quand il n'y a plus de liquide, ajouter à nouveau 1/3 de bouillon. Laisser cuire encore 5-7 min environ et mélanger souvent. Ajouter la fin du bouillon et laisser cuire à nouveau 5-7 min environ toujours en mélangeant bien. Vérifier la cuisson : quand le riz est moelleux et les petits pois bien cuits, ajouter le fromage.

Préparation de l'assiette de bébé : Servir bébé et ajouter l'huile.

Source : <https://www.programme-malin.com/recettes/age-1-3-ans/risotto-aux-petits->

Chantons ensemble

Les pompiers

Coucou (*Soufflez sur la main et faire apparaître un pouce*)

Coucou (*soufflez sur l'autre main et faire apparaître l'autre pouce*)

Bonjour

Nous sommes les capitaines des pompiers (*bougez les pouces*)

Attention, (*dépliez les index*)

En avant (*se pencher en avant*)

En arrière (*se pencher en arrière*)

Partez ! (*écarter les doigts*)

Pinpon, pinpon, pinpon (*écarter et fermez les doigts et les cacher dans le dos*)

Ils sont partis ? (*cachez les mains dans le dos*)

Ils reviennent (*rapprochez les mains devant en ouvrant et fermant les doigts*)

Ils sont partis ! (*cachez les mains derrière le dos*)



Les nouvelles du Relais

Journal d'information du Relais Petite Enfance municipal de la Ville de Bouaye, service financé par la ville de Bouaye, gestionnaire du service et les villes conventionnées (Brains, Saint-Aignan de Grand Lieu et Saint-Léger-les-Vignes), en partenariat avec la CAF de Loire-Atlantique.

Directeur de publication : Freddy Hervochon,
Responsable de la publication : Laurent Louvet,
Rédaction : Relais Petite Enfance.

