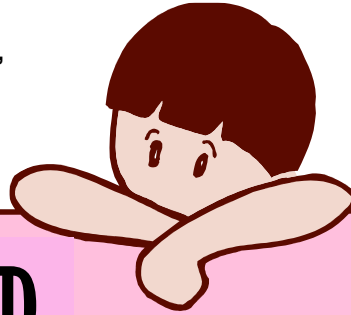




Rédactrices:
Maryse CARADOT, Christiane CATUCCI,
Angèla MARTINEZ



POUCE BAVARD

- E** Une année se termine avec divers rendez-vous : journée nationale des assistantes maternelles et fête de Noël. N'oubliez pas de noter les changements de dates (le 9 décembre est annulé) !
- D** Nous tenons ici à remercier toutes les « bonnes volontés » qui participent à la réussite de nos différentes animations, et plus particulièrement pour la journée nationale des assistantes maternelles. Nous vous attendons nombreux pour vous présenter ce qu'un peu d'imagination et de bonne volonté réussissent à créer !
- I**
- T** Nous souhaitons aussi la bienvenue aux nouveaux adhérents de la Mutuelle Petite Enfance. En septembre, 21 parents, 28 enfants et 3 assistantes maternelles sont venus nous rejoindre.
- O**

JOURNEE NATIONALE DES ASSISTANTES MATERNELLES

Le samedi 18 novembre 2006
De 9H00 à 12H00 au relais

Portes ouvertes de 9h00 à 12h00 : présentation d'un « tapis d'éveil géant » créé par les assistantes maternelles du relais

Venez nombreux découvrir un aspect du savoir-faire de ces professionnelles, à l'occasion d'une rencontre conviviale au relais.

REUNION D'AM

Nous vous rappelons la prochaine réunion d'assistantes maternelles :

Mardi 12 décembre 2006
à 20H15

Madame Alcouffe de l'Ecole des Parents viendra construire avec vous le projet de formation pour l'année 2007. A l'issue de cette rencontre, les groupes de formation seront constitués.

Noël cette année... Prenez note des changements de dates !

FETE DE NOEL Spéciale enfants

Mercredi 13 décembre
À 9H30 au relais

Au programme, chansons, contes et goûter de Noël.



VIVE LES ROIS ! VIVE LES REINES !

Dimanche 14 janvier
Salle Jacques Anquetil

14H30 : divers stands d'animation
15H30 : chorale des Mini Pouces
16H00 : goûter des rois et des reines

FORMATION PREMIERS SECOURS

En accord avec la P.M.I., la mutuelle petite enfance organise la formation AFPS, premier niveau et recyclage pour les assistantes maternelles adhérentes. Cette formation obligatoire dans le cadre de l'agrément aura l'avantage de se dérouler au relais par sessions de 3 jours pour la formation initiale et de demi journées pour les remises à niveau. Les enfants sont donc accueillis au relais, et devant leur nombre très important, certaines familles ont trouvé une autre solution de garde ce jour-là. Nous tenons encore une fois à les remercier pour l'effort consenti.

EVEIL MUSICAL

Devant le succès de la formation musique, nous terminerons l'année avec une nouvelle session. Valérie reviendra donc émerveiller un auditoire d'ores et déjà conquis et baigner le relais de sons, rimes et chansons...

Afin de vous faire connaître le travail réalisé, et avec l'aide de Valérie, les assistantes maternelles auront le plaisir de partager avec vous leur répertoire de chansons. Vous découvrirez ainsi, à l'occasion de la fête du 14 janvier 2006, la toute nouvelle chorale des « Mini-Pouces »,

ACCUEIL PARENTS

Tous les parents adhérents peuvent venir jouer au relais avec leurs enfants, les deuxièmes mercredi de chaque mois de 10h00 à 12h00.

Prochain rendez-vous :
mercredi 15 novembre

LE PETIT JARDIN

Le petit Jardin a repris son activité dans les locaux du relais, par une journée « portes ouvertes » le 5 septembre. N'hésitez pas à parler autour de vous de ce lieu de jeux et d'échanges pour les enfants et leurs parents. Ouvert tous les mardi après-midi de 14H00 à 17H30, il est destiné à tous les enfants âgés de 0 à 4 ans, à leurs parents et futurs parents.

LE BONHOMME DE NEIGE

Ingrédients : une grosse brioche parisienne

Glaçage royal : 1 blanc d'œuf + 175 g sucre glace + 2 c à café de jus de citron

Crème pâtissière : 1 œuf entier + 1 jaune - 4 c. à soupe de sucre en poudre
3 c à soupe rases de farine - 30 cl de lait - 2 c à soupe de gelée de groseilles
50 g de macédoine de fruits confits

Décor : 1 bâton de réglisse, 1 cerise confite, pâte d'amandes rose et verte, 1 bonbon coloré



Crème pâtissière : Fouetter l'œuf entier et le jaune avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer la farine et délayer avec le lait. Verser le mélange dans une casserole, cuire à feu doux jusqu'à épaississement sans cesser de remuer. Hors du feu, incorporer le beurre, puis dès que la crème a tiédi, y délayer soigneusement la gelée de groseille. Rajouter les fruits confits.

Glaçage : Battre le blanc d'œuf en neige ferme en incorporant le sucre glace et le citron. Maintenir au frais recouvert d'un torchon humide car ce glaçage durcit très vite.

Couper la tête de la brioche et la creuser (laisser 3 cm de mie au fond et autour). Réduire la mie prélevée en petits dés et la mélanger à la crème pâtissière. Garnir la brioche avec la crème, remettre le chapeau et la recouvrir avec la glaçage. Procéder ensuite au décor.