

**Novembre / Décembre 2018**

*Le journal  
De  
Vos crèches*

## *Nos crèches*

Les crèches Navi, Skypia et Kokiri sont heureuses de vous présenter leur journal. Il y en aura un nouveau tous les deux mois. Nous traiterons différents thèmes importants, à partager avec vous.

- Qui sommes nous ?

Nous sommes trois micros-crèches accueillant dix enfants chaque jour, ayant entre 4 mois et 3 ans. La micro-crèche SKYPIA accueille des enfants âgés de 4 à 18 mois, la micro-crèche NAVI accueille des enfants âgés de 10 à 24 mois et la micro-crèche KOKIRI accueille de enfants de 18 à 36 mois.

Ces 3 micros-crèches ont été créées par **Mr HABI Hacène** (qui en est le gérant) et sont dirigées par **Mr. MEKBEL Djamel**.

- Quels sont les projets de la crèche ?

Notre projet est centré sur la bienveillance apporté aux enfants et aux familles. L'idée est d'accompagner l'enfant dans son autonomie en lui proposant un espace entièrement pensé pour lui, favorisant son développement. Le libre accès au jeu et la libre motricité sont les axes fort de notre pédagogie.

Nous avons développé des projets propres à nos structures:

- .la langue des signes
- .le potager (jardinage)
- .la ludothèque
- .le poneyland
- .les ateliers en anglais

- Les professionnels des micro-crèches :

Skypia : Rita, Céleste et Jessica.

Navi : Fanny, Aurélie et Sabrina.

Kokiri : Erwann, Fatou, Juanita et Marine (en congés maternité).



## Les repas à la crèche



Les menus sont adaptés à l'âge de l'enfant et adapté à ses capacités (mixés ou non). Ils sont élaborés et contrôlés par des diététiciennes. Le choix des menus est fait par le directeur qui s'attache à proposer des repas variés et équilibrés.

Les repas sont commandés puis cuisinés et livrés par notre traiteur (Elior). Nous sommes livrés la veille pour le lendemain. Ce sont les professionnels qui se chargent de réchauffer les plats, de préparer les assiettes et d'accompagner les enfants pendant les repas.

La prise des repas s'adapte aux capacités de chacun. Nous partons du principe qu'un enfant ne peut être mis à table que s'il est capable de se mettre assis seul. Cela nous indiquera que ses muscles du dos et de la nuque seront assez toniques pour lui permettre d'être assis sur une chaise sans risque. Il faut également qu'il puisse toucher le sol avec ses pieds, pour être stable.

Passée cette étape nous habitons les enfants à manger en groupe, (à 2 ou 3) pour accompagner au mieux l'enfant dans son autonomie lors des repas avec un système de double cuillère.

Les repas sont complets et équilibrés :

**Chez les bébé :**

6/12 mois : -200g légumes  
-15/20g de protéine  
-Biberon /compote

12/18mois : -200g légumes  
-25g protéine  
-Compote  
-Yaourt ou fromage ou biberon

**Chez les moyens/grands :**

Une entrée

Un plat complet (légumes + protéines + féculent)

Un fromage

Un fruit (crus ou cuit)



**Les féculents**

**1/4 de l'assiette**

Pommes de terre, pain, pâtes, riz, blé, semoule, quinoa, polenta, légumineuses...

**Les protéines**

**1/4 de l'assiette**

Viande blanche ou rouge, poisson, œufs, fromage, légumineuses...

**Les légumes**

Cuits ou crus, frais, en conserve ou surgelés, ils doivent représenter

**la moitié de votre assiette**

**LES PRODUITS LAITIERS ET LES FRUITS VIENNENT EN COMPLÉMENT DE LA PRÉPARATION PRÉSENTE DANS L'ASSIETTE**

## **Recettes :**

- **Purée de betterave** (1 portion) à partir de 4 mois

### **Ingrédients :**

100g de pommes de terres  
100g de betteraves  
1 carotte

### **Préparation :**

- 1 Faire cuire à la vapeur la pomme de terre et la carotte 15 min.
- 2 Ajouter la betterave dans les 10 dernières minutes de cuisson.
- 3 Mixer le tout, en ajoutant de l'eau jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

- **Gateau très chocolat (micro-ondes)** à partir de 18 mois

### **Ingrédients :**

200g de chocolat  
3 œufs  
100g de beurre  
100g de sucre  
75g de farine

### **Préparation :**

- 1 Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-onde 1mn 40secondes
- 2 Dans un saladier mélanger les œufs, le sucre et la farine puis ajouter le chocolat et le beurre.
- 3 Verser le tout dans un moule beurré et mettre au micro-ondes puissance maximal pendant 5 minutes.

**Les recettes ont toutes été testées et validées par nos équipes !**

## La langue des signes

Pratiquer la langue des signes avec son bébé a plus d'un avantage, pour lui comme pour vous. Il permet à l'enfant d'apprendre et de mettre en pratique une autre manière de communiquer. Lorsque nous utilisons le langage des signes avec les enfants, nous continuons à verbaliser. Les signes agissent comme un « surligneur » car nous ne signons que les mots les plus importants.

EAU

On plie  
juste  
le bout de  
l'index,  
deux fois.



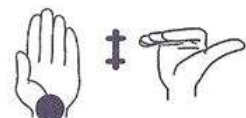
GÂTEAU

On fait  
deux petites  
tapes  
sur la joue.



ENCORE

On tape  
deux fois  
sur la paume.



# Les Comptines

## J'ai un gros nez rouge

J'ai un gros nez rouge  
Des traits sur les yeux  
Un chapeau qui bouge  
Un air malicieux.

Deux grandes sarates  
Un grand pantalon  
Et quand je me gratte  
Je saute au plafond.



Tuto récup'!  
Thème : l'utile à l'agréable

Panier barquette :

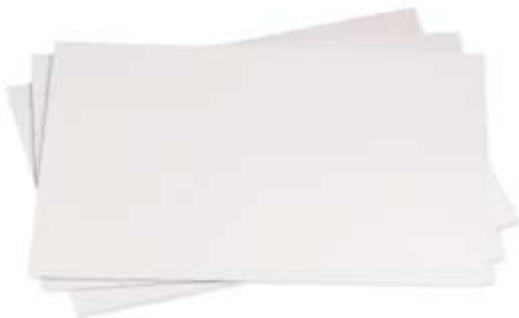
Vous aurez besoin de :



gommettes



barquette



Feuilles



Agrafeuse

Proposer à votre enfant de décorer cette barquette avec les gommettes. Pendant ce temps prenez une feuille que vous allez plier en enroulant sur elle-même sur une largeur de 2cm environ. Une fois la décoration finie,agrafer chaque bouts de papier rouler de chaque côté.  
Ça y est votre enfant a son petit panier !

PS : Vous pouvez demander aux professionnels de récupérer, pour vous, des barquettes des repas.

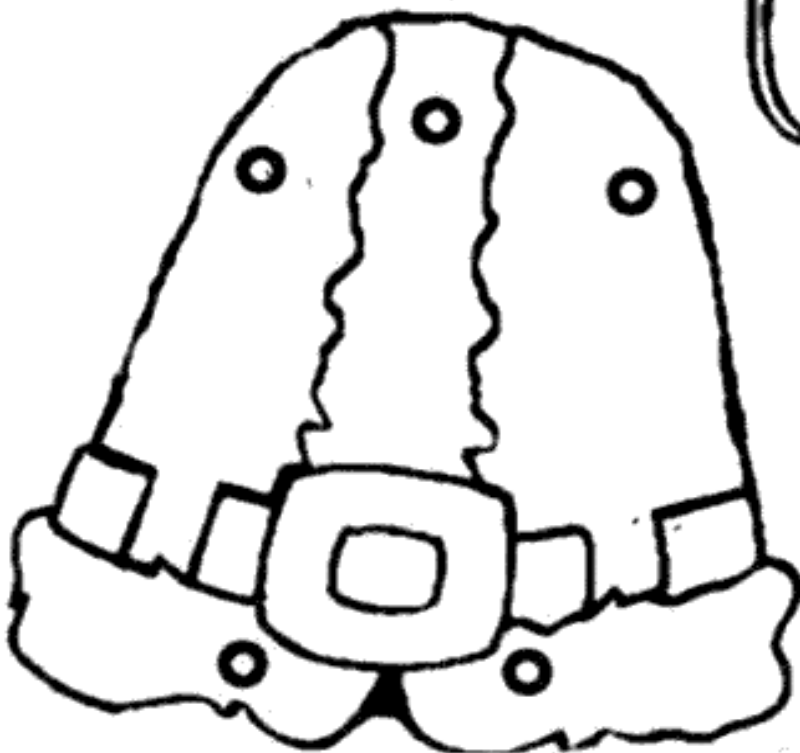


**Édition**  
**spéciale**  
**Noël**



# Activités

Le père Noël pantin !



## Zutos Noël :

- Boule à neige

### Matériel nécessaire :

- Bocal en verre avec son couvercle
- Une figurine (thème de Noël de préférence)
- De la colle prise rapide
- Un bouchon de bouteille
- Des paillettes
- Du colorant alimentaire
- De l'eau

### Étapes :

1. Coller le bouchon ou la demi-boule de plastique à l'intérieur du couvercle du bocal en verre.

- Coller toutes les décorations sur le bouchon et sur l'intérieur du couvercle.
- Laisser sécher.

2. Remplissez, avec votre enfant, le bocal d'eau (tiède de préférence) et y ajouter des paillettes et le colorant (quelques gouttes suffisent)

3. Refermer le bocal avec de la colle sur les bords.



**Laisser sécher et la boule de neige est prête !**

# Les Comptines

## Petit papa Noël

Refrain

Petit papa Noël  
Quand tu descendras du ciel  
Avec des jouets par milliers  
N'oublie pas mon petit soulier.  
Mais avant de partir  
Il faudra bien te courir  
Dehors tu vas avoir si froid  
C'est un peu à cause de moi.

Le marchand de sable est passé  
Les enfants vont faire dedo  
Et tu vas pouvoir commencer  
Avec ta hotte sur le dos  
Au son des cloches des églises  
La distribution de surprises.

Refrain

Il me tarde que le jour se lève  
Pour voir si tu m'as apporté  
Tous les beaux joujoux  
que je vois en rêve  
Et que je t'ai commandés

Refrain



# Bûche de Noël au Chocolat :

## Ingrédients :

200 g de Nutella  
4 œufs  
120 g de sucre en poudre  
40 g de farine  
1 pincée de sel

## Préparation :

- 1 Préchauffez votre four à 180°C
- 2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Versez le sucre en poudre avec les jaunes et fouettez quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez la farine tamisée. Mélangez bien afin d'obtenir une préparation homogène.
- 3 Versez les blancs d'œufs dans un autre saladier. Ajoutez une pincée de sel. Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez-les progressivement à la préparation précédente. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.
- 4 Disposez une feuille de cuisson sur une plaque allant au four. Étalez la pâte sur la feuille. Enfournez pendant 10 à 15 minutes.
- 5 Lorsque le biscuit est bien cuit, sortez-le du four. Disposez-le sur un torchon propre et humide. Roulez délicatement le biscuit et laissez-le prendre sa forme pendant quelques instants.
- 6 Déroulez délicatement le biscuit et nappez-le de pâte à tartiner. Roulez à nouveau en serrant bien. Nappez la bûche avec de la pâte à tartiner. Découpez les 2 extrémités du gâteau roulé afin d'avoir une finition parfaite. Décorez selon vos envies.

