



BIBERONS

Le journal mensuel
de la crèche de Gruissan

JANVIER 2012
N°121

ET COUCHES

Sommaire

Page 1

Activités du mois

Informations
aux parents

Remerciements

Nouveaux venus
et départs

Anniversaires
à souligner

Page 2

Article du mois

Recette du mois

Activités du mois

Nous commencerons l'année par la confection de cartes de vœux et de couronnes des rois.

L'éveil sensoriel sera également mis à l'honneur et notamment les papilles gustatives grâce à la dégustation des galettes.

Et puis nous parlerons de neige, de froid, d'hiver et de la vie des animaux domestiques autour de multiples activités.



Informations aux parents

Tous les contrats vont être renouvelés durant le mois de janvier avec les revenus des familles pour 2010.

Nous avons mis en place un calendrier de rendez vous et il convient de vous inscrire afin d'élaborer le nouveau contrat pour 2012. Réfléchissez dès maintenant à vos besoins et si vous souhaitez modifier les réservations de votre enfant dans la mesure des places disponibles.

Pour les familles allocataires dans l'Aude, les revenus seront directement donnés sur CAFPRO ; pour les autres pensez à vous munir de votre avis d'impôt sur le revenu sur l'année 2010.

Bonne Année !

Anniversaires à souligner

Elyas qui souffle sa première bougie

Clara qui fête ses 2 ans

Leïa trois ans déjà !

Remerciements

A Sylvie du petit marché qui a offert aux enfants tous les chocolats de Noël

Aux enfants de l'école maternelle, à la directrice et à leurs institutrices pour leur invitation au spectacle de Noël.

Merci à tous les parents qui nous ont gâtés par leurs présents pour les fêtes de Noël

Merci au Père Noël « Serge » qui a gentiment joué le jeu et merci aux parents de Nathan pour le prêt du « traîneau »

Merci au papa de Léa et à la mamie de Maxime qui nous ont confectionnés d'originaux et délicieux gâteaux pour le goûter de Noël.

Dates à retenir

Les visites médicales pour les enfants convoqués

Nouveaux venus et départs

Bienvenue :

A Christopher et Krysta chez les bébés.

A Zia chez les grands bébés

Magali Est qui va assurer les remplacements du personnel .

Au revoir à :

Aurélien qui quitte Gruissan avec ses parents, merci encore à sa maman Sarah pour son investissement au sein de l'association des parents de la crèche.

Sylvie et Stéphanie qui finissent leur remplacement à la crèche.

Crèche de GRUISSAN

chemin F Dolto

tél. 0468.49.53.33





BIBERONS

Le journal mensuel
de la crèche de Grissan

JANVIER 2012
N°121

ET COUCHES

Article du mois :

Protégez vos enfants des accidents domestiques

Chaque jour, 2 000 enfants de 0 à 6 ans sont victimes d'accidents de la vie courante.

Pour éviter les petits et gros bobos tout en laissant votre enfant s'épanouir et faire ses expériences, il existe des solutions.

Cette petite brochure éditée par l'INPES vous sera distribuée à la crèche, n'hésitez pas à la réclamer si vous ne l'avez pas eue.

Vous pouvez également la télécharger sur le site :

<http://www.inpes.sante.fr/cfesbases/catalogue/pdf/978.pdf>

Ce guide vous apprendra les gestes simples pour éviter les accidents.



Recette du mois : La galette des rois aux pommes

Pour perpétuer cette tradition qui ravit les enfants, une galette plus légère que la frangipane :

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 pommes golden moyennes (bien mûres)
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève

Préparation :

Eplucher les pommes et les couper en 4, enlever les pépins, puis les râper en fines tranches dans un saladier (râpe à concombre).

Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle, verser sur les pommes et mélanger délicatement. Laisser reposer 10 min.

Étaler la 1ère pâte feuilletée et la piquer. Y verser les pommes et leur jus, et étaler jusqu'à 3 cm du bord.

Glisser la fève dans les pommes.

Mouiller le bord avec de l'eau, recouvrir avec la 2ème pâte, et souder les pâtes ensemble.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Strier la pâte avec la pointe d'un couteau et dorer au pinceau avec le jaune d'oeuf délayé avec 1 cuillère à soupe d'eau.

Enfourner et laisser cuire à 180°C durant 30 min. Cette galette se mange tiède ou froide.

