

P'TIT BOUT  
D'INFO

## EDITO

L'hiver est là et bien là, la neige est déjà tombée en abondance, alors il était temps de sortir ce p'tit bout d'info.

Tout d'abord vous trouverez une présentation de la nouvelle équipe du comité d'administration. Après le départ de Stéphane, notre ancien président, Marielle et Flore, de nouveaux membres ont rejoint notre groupe. Ils sont prêts et motivés pour s'investir pour le p'tit bout d'info ou dans les ateliers et les commissions.

Manger bien, manger bio : le grand changement de cette année va être le nouveau prestataire pour les repas de nos chères têtes blondes, qui a été choisi par le CA. Petit reportage pour le découvrir et savoir ce qu'il va y avoir dans les assiettes des petits comme des grands.

Ecologie, économie d'énergie, respect de l'environnement... découvrez les actions menées par la crèche et par les enfants (compost, ateliers...) et des astuces pour votre maison.

Pour vous faire partager des petits moments de la structure et répondre aussi à certaines questions que nous, parents nous pouvons nous poser, nous découvrirons une journée d'un petit mouflon.

Vous pourrez lire aussi le témoignage de parents dont l'enfant fréquente la structure depuis trois ans mais aussi celui de parents dont l'enfant est présent depuis peu.

Pour passer l'hiver au chaud, vous retrouverez les rubriques bricolages ou vous partirez à la cueillette des champignons et la rubrique cuisine pour des recettes de saison faciles à réaliser avec vos enfants.

Et si vous préférez, vous pourrez suivre l'agenda de toutes les prochaines manifestations de la structure mais aussi sortir, faire du patin à Cluses ou encore plein d'autres activités.

Enfin, nous vous rappelons que vous pouvez retrouver toutes ses infos et plus encore sur le site internet de la crèche et que l'on a toujours besoin de vous pour un petit bricolage pour Noël ou faire des pizzas ...merci à ceux qui nous ont déjà bien aidé. Alors n'hésitez pas car la structure ne peut pas fonctionner sans toutes ses petites mains.

L'équipe du CA et du p'tit bout d'info vous souhaite de joyeuses et bonnes fêtes de fin d'année.

## Dans ce numéro :

Présentation du Conseil d'Administration	2-3
Les repas bio	4-5
Les P'tits Bouts et l'environnement	6-7
Journée d'un Mouflon	8
Articles des parents	9
Cuisine	10
Bricolage	11
Agenda	12
Infos	12



# PRÉSENTATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'Administration (CA) est actuellement composé de 11 personnes . Tous sont des parents bénévoles. Son rôle est de « gérer » l'association « Les P'tits Bouts ».

C'est grâce au conseil d'administration qu'une association peut exister et perdurer, grâce à la bonne volonté de chacun, aux qualités de chaque membre, à leurs idées.

Il n'est pas nécessaire, pour l'intégrer, d'être un spécialiste dans un domaine donné : ici sont recherchées une envie de

**« ...IL Y A, EN CHACUN DE VOUS, UN TALENT DONT LA CRÈCHE A BESOIN... »**

partager, de rencontrer, d'offrir, d'aider, de soutenir, et par là, ne l'oublions pas, accompagner son enfant, car c'est bien lui qui est au centre de cette belle aventure.

Nous en profitons pour inviter une ou plusieurs personnes à venir nous rejoindre, puisque Marielle (maman de Youri et Zélia) a déménagé vers Grenoble. Nous la remercions d'ailleurs vivement pour son dévouement, sa disponibilité et sa bonne humeur pendant de nombreuses années.

Le CA, afin de remplir sa mission, se réunit une fois par moi, le soir, dans une ambiance conviviale où il n'est pas rare de découvrir les talents culinaires d'un des membres.

Il travaille par petits groupes, formant des commissions. Elles sont au nombre de 6,

allant de la communication à la recherche de subvention par exemple.

Le CA met également en place les ateliers, ceux-ci, accompagnés par les parents qui le souhaitent. Ils sont au nombre de 12 et constituent, pour la plupart, l'organisation d'évènements. Ils représentent environ deux réunions de courte durée + la journée durant laquelle se déroule l'évènement s'y rattachant.

Fête de la crèche, Bouquinade (collecte et vente de livres), Marché aux fleurs ( vente de fleurs au profit de la crèche), Site Internet (mise à jour du site), Calendrier (trouver un thème, un graphiste et vente aux familles), Environnement, Communication, Jardin (entretien, compost), Pique-nique des familles (organisation des repas, four communal, mise en place des tables), Tombola (rassembler de lots, tirage au sort), Fête de Noël (trouver le thème, chercher des intervenants), P'tits Bouts d'Info (recherches d'articles, rédaction, impression, diffusion).

N'ayez aucune crainte, aucune timidité, il y a, en chacun de vous, un talent dont la crèche a besoin pour continuer d'accueillir votre enfant dans les meilleures conditions.

Nous avons besoin de TOUS.

# UN PETIT MOT SUR LES REPAS DE NOS « P'TITS BOUTS »

Les parents du conseil d'administration ont décidé que la qualité des repas pour nos petits bouts était très importante. Nous vous informons qu'à partir du 14 Décembre nos enfants mangeront « bio ». Désormais nous travaillerons avec : Leztroy.



Leztroy, est une jeune entreprise de restauration, basée à La Roche sur Foron, fondée par 3 passionnés, de formation hôtelière, « épicuriens et créateurs, qui ont pris le parti d'apposer leur savoir faire au service des bienfaits du goût, de la nature et du partage. »

Les menus seront composés de 40 à 45% de produits bio, issus d'une agriculture locale et régionale, mais aussi de Label Rouge, IGP (Indication géographique Protégée), et AOP (Appellation d'Origine Protégé).

Les fromages sont, au minimum, d'AOP et recueillis exclusivement auprès des fruitières, fermes ou fromageries artisanales locales.

Les viandes bovines sont garanties uniquement françaises, tout en privilégiant la filière de Savoie, Haute-Savoie et Ain.

Leztroy refuse la présence d'OGM auprès de tous leurs fournisseurs et parmi leur propre produit.

La constitution du cycle des menus est rythmée par le cycle des saisons. Le respect de celui-ci engendre le respect du cycle naturel des végétaux sans l'accélérer par des procédés artificiels énergivores. Ainsi, l'environnement est protégé, les sols préservés.

Les modes de préparation préservent la qualité gustative des produits en assurant une hygiène et une sécurité alimentaire à de très hauts niveaux.

Les repas sont livrés en liaison froide, valorisant davantage les produits frais (ils sont mis en chauffe progressivement à la crèche).

L'engagement environnemental ne s'arrête pas là. L'entreprise tente de réduire son empreinte écologique au mieux : elle utilise, entre autre, des panneaux solaires, récupère l'eau de pluie, fait du compost avec ses déchets alimentaires, quand aux autres elle les recycle.. Ses produits d'entretien sont ceux d'une gamme nordique respectueuse de l'environnement avec des emballages 100% recyclables. Les préparations sont



conditionnées dans des bacs lessivables et réutilisables ou en barquettes recyclables.

La volonté d'évoluer autour d'une production et d'une distribution essentiellement locale et régionale est liée au souci de limiter l'empreinte carbone liée aux transports.








Sur le plan humain, l'intégration de 15 travailleurs handicapés prévue pour 2011 témoigne d'un état d'esprit où la dimension humaine prend toute sa valeur.






Collaborer avec cette entreprise, qui va fournir « une autre restauration » à nos petits bouts c'est faire le choix des produits naturels au goût authentique élaborés par des professionnels passionnés qui sont attachés à des valeurs que notre structure partage amplement.

**LE BIO N'EST PAS UN EFFET DE MODE MAIS BIEN UNE  
CONCEPTION DURABLE DE L'ALIMENTATION SAINES DANS  
LE SENS OÙ LE BIO LOCAL, C'EST L'IDÉAL.**

Je vous invite à visiter leur site : [www.leztroy-restauration.com](http://www.leztroy-restauration.com)

Voici quelques exemples de menus qui attendent nos p'tits bambins.

Semaine 40	<b>lundi 4 oct.</b>	<b>mardi 5 oct.</b>	<b>mercredi 6 oct.</b>
	Steak Haché Façon Bouchère 	Blanc de Dinde	Navarin d'Agneau
	Purée d'Artichauts	Purée de Courgettes	Bouquetière de Légumes en Purée 
	Yaourt Nature 	Compote de Pomme Idared	Yaourt Nature 
	<b>Goûters</b>	<b>Goûters</b>	<b>Goûters</b>
Lait	Lait	Lait	
Compote Pomme et Prune 	Compote de Poire Conférence 	Compote de Pomme Canada 	

<b>jeudi 7 oct.</b>	<b>vendredi 8 oct.</b>
Poché de Volaille Nature	Brandade de Colin Nature 
Purée de Haricots Verts	Purée d'Épinards
Compote Pomme Poire 	Yaourt Nature 
<b>Goûters</b>	<b>Goûters</b>
Lait	Lait
Compote Pomme Pêche de Vigne 	Compote de Poire et Coing 

# ENVIRONNEMENT

Ecologie, économie d'énergie, environnement... Nous savons tous désormais qu'il faut agir pour la planète pour assurer l'avenir de nos enfants.

La crèche « Les P'tits Bouts » en est bien consciente et ne cesse d'agir en ce sens à travers diverses actions, des choix et des activités proposées à nos enfants.

Preuve en est avec les nouveaux repas bio que nos P'tits Bouts pourront désormais déguster (voir pages 4 et 5)

Le potager permet à nos enfants de découvrir les joies du jardinage, les différents fruits et légumes et surtout de les déguster nature ou cuisiné (gâteau à la courge...). Les déchets de la crèche y sont aussi réutilisés grâce au compost.

**REPAS BIO, POTAGER, COMPOST,  
TRI SÉLECTIF, ÉCONOMIE D'EAU,  
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE...**

Le tri sélectif est aussi appliqué pour les déchets recyclables. Les enfants y participent au travers d'activités de découvertes et d'apprentissage où ils apprennent à reconnaître les déchets et les différents bacs de recyclage.

De nombreuses petites actions peuvent mener à des grandes économies, tant financières qu'écologiques. La crèche ne cesse donc de réfléchir aux moyens de mettre en application ces valeurs :

- En proposant aux parents de recevoir la facture par mail (économie de papier, d'encre...)
- En utilisant des boules de lavages (économie d'eau et d'énergie)
- En veillant à l'économie d'eau
- ...

Vous aussi, à la maison, vous pouvez continuer à sensibiliser vos enfants au thème de l'environnement et réaliser des économies d'énergies.

Quelques petites astuces:

- N'allumez votre imprimante que lorsque vous en avez besoin.
- Débranchez les chargeurs de téléphone une fois la batterie pleine.

Un chargeur branché mais non connecté à un téléphone consomme de l'électricité.

- Mettre sur vos robinets un économiseur d'eau réduira le débit et diminuera votre consommation d'eau de 50%. Simple à installer, il suffit de le visser sur le bec de votre robinet.



- Penser à mettre un coupe-veille sur vos appareils (téléviseur, hifi, lecteur dvd...)

- ...



#### **Coxiwatt - Nature et Découvertes - 49,90 €**

Brancher au secteur cette petite coccinelle, puis branchez dessus votre téléviseur d'un côté et vos autres appareils de l'autre. Lorsque vous éteignez votre téléviseur avec votre télécommande, Coxiwatt coupe aussi les autres appareils. Tout est géré avec la télécommande de votre téléviseur.

# UNE JOURNÉE À LA CRÈCHE, PAR ARTHUR.

Bonjour,

Je m'appelle Arthur, j'ai 8 mois et comme tous les lundis je vais passer la journée à la crèche.

Aujourd'hui c'est Stéphanie qui m'accueille dans le groupe. C'est elle qui sera ma référente ; ce qui signifie qu'elle s'occupera de moi, pour mes repas, mes changes et mes siestes. Mais il y aura aussi Emilie qui sera référente d'autres enfants et que je verrais durant la journée.

A mon arrivée, ma maman m'installe dans « le coin des bébés ». Je retrouve ma barquette de jeux que je connais et avec laquelle je passe beaucoup de temps à jouer.

Petit à petit, les autres enfants arrivent, et pour moi il est l'heure d'aller à la sieste, me reposer. Je peux m'endormir tranquillement car je sais qu'à mon réveil Stéphanie sera là pour m'habiller et m'emmener rejoindre Emilie et d'autres enfants du groupe dehors.

Puis vient l'heure du repas, et là, c'est chacun son tour. Il me faut patienter un peu mais rapidement je suis installé, prêt à manger le repas que Martine apporte.

« ...M'ENDORS PAISIBLEMENT SOUS LES  
ARBRES... »

En début d'après midi, Stéphanie m'emmène prendre l'air dans la cour. Je me balade en poussette et parfois, m'endors paisiblement sous les arbres jusqu'à l'heure du goûter.

« EMILIE NOUS AMUSE EN FAISANT DES  
BULLES DE SAVON... »

Ensuite, je joue avec les autres enfants dans la salle. Emilie nous amuse en faisant des bulles de savon. J'essaie d'en attraper une mais elle éclate avant que j'y parvienne !

A 17h, j'entends derrière la porte vitrée la voix de ma maman. Stéphanie lui raconte ma journée.

Voilà, il est l'heure pour moi de dire « au revoir »...je reviens lundi prochain.



# MÉMOIRES DE PARENTS...

## JEHANNE

C'était avec beaucoup de craintes, que nous confiions notre fille à la crèche, il y a maintenant deux ans, alors qu'elle n'avait que trois mois. Elle y est arrivée sans savoir se retourner, et aujourd'hui elle nous demande d'aller à l'école ! Que le temps passe vite !

Mais que s'est-il vraiment passé pendant ces deux années ? Beaucoup de choses.

Jehanne, a tout d'abord appris à se familiariser avec la structure et le personnel durant sa première année, puis, petit à petit, elle a découvert la vie en communauté dans sa seconde maison.

C'est pour nous rassurant de confier notre fille à la crèche en sachant qu'elle va s'épanouir tout au long de la journée avec ses compagnons, car ce ne sont pas les activités qui manquent ( confection de tartes en tous genres et jus de pommes, récoltes de légumes frais au potager, peinture..).

C'est un plaisir pour nous de venir la chercher chaque soir et de lui demander ce qu'elle a fait pendant la journée. La réponse étant alors un mélange de prénoms, d'activités dont il faut faire toute la lumière.

En deux ans, notre fille a beaucoup appris au sein de son groupe car ils évoluent tous ensemble. C'est comme une bande de copains. Lorsqu'un sait faire une nouvelle chose, c'est tous ces camarades qui prennent le train pour le suivre.

On se trouve parfois même un peu ridicule en voulant assister son enfant à une tâche qu'il sait faire déjà seul à la crèche.

La crèche est un endroit formidable pour l'éveil de nos enfants mais aussi un endroit rassurant pour nous, parents qui cherchons du réconfort pour nos enfants pendant notre absence. La crèche a su dissiper toutes nos craintes.

C'est un peu comme une deuxième famille. Tout le personnel y fait un travail formidable et nous en profitons donc pour le remercier.



## ELIONA

4 mois déjà qu'Eliona a intégré la crèche.

Gardée depuis l'âge de 2 mois par une assistante maternelle, nous l'avons vu grandir aux côtés de ses 2 camarades, Dylan et

Lenny. Entourée de garçons cette demoiselle !!!

Aujourd'hui, à 2 ans et demi, voilà quelques mois que notre « P'tit Bout » va, avec le plus grand plaisir, à la crèche.

Au début, un peu difficile de s'acclimater. Il est vrai que, comparé à l'assistante maternelle, le changement est radical : des enfants qui courent partout (et surtout, il y a des filles), plein d'adultes, des pièces partout, une grande cour... Aux yeux de notre « P'tit Bout », tout cela est un peu effrayant. Rencontre, découverte, apprentissage...

Quelques semaines ont suffi à Eliona pour connaître ses petits camarades, créer des liens avec Cathy, Martine, Gwen...

Aujourd'hui, c'est avec plein d'entrain qu'elle va à la crèche tous les jours pour participer aux activités, s'amuser avec les « P'tits Bouts »...

Et sa journée préférée, c'est le vendredi car, dixit Eliona « *ce matin, c'est DANSE avec GWEN ! C'est trop bien !* »

Alors un grand merci à tous ceux qui œuvrent pour le bon fonctionnement de la structure !

# CUISINE

## Cake moelleux aux carottes et aux épices

### Ingrédients pour 6 personnes

300gr de carottes	1 cc de cannelle en poudre
3 œufs	1 cc de muscade râpée
250 gr de farine	1 cc de gingembre en poudre
200gr de beurre	1 demi sachet de levure chimique
80 gr de raisins secs	5 cl de rhum ou d'eau
175 gr de sucre	2 pincées de sel fin



### Préparation

Réhydrater les raisins secs dans le rhum ou l'eau. Eplucher les carottes et les râper.

Beurrer un moule à cake.

Couper le reste du beurre en cubes et les mettre dans un saladier. Les travailler en pommade avec le sucre et le sel à l'aide d'une cuillère en bois, puis incorporer les œufs battus ainsi que la farine.

Préchauffer le four th 6 (180°).

Mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène, puis ajouter les raisins et leur jus, la levure, les épices, les carottes. Verser cette préparation dans le moule et laisser cuire pendant 45mn.

Démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille.

## Chips tortillas sucrées ou salées (à faire faire aux enfants).

### Ingrédients :

Tortillas frais (au rayon des produits mexicains)  
Emportés pièces  
Fromage râpé  
Sucre en poudre  
Un peu d'huile ou de beurre fondu  
Un pinceau de pâtissier



### Préparation :

Prendre une tortilla et faire des formes avec les emportés pièces.

Badigeonner la à l'aide d'un pinceau avec de l'huile ou du beurre

Mettre dessus du fromage râpé ou du sucre et passer au four th 6 (175°) durant 7mn.

# BRICOLAGE : CHAMPIGNON

## Matériel:

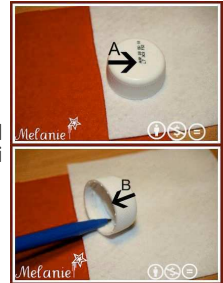
- 1 carrée de 10x10 de feutrine ou polaire rouge
- 1 carré de 10x10 de feutrine ou polaire blanche
- 1 bouchon de bouteille d'eau ou de coca
- Colle à tissu ou colle blanche
- Rembourrage



## Prendre les mesures :

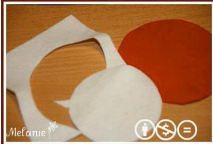
Calculer le rayon du cercle blanc (le pied), pour cela, prendre A le rayon du fond du bouchon + B la hauteur du bouchon + 0,5 cm de couture = rayon du pied (ici 3,5 cm)

Pour le dessus, en rouge, ajouter 1,5 cm soit 5cm.



## Découpe des pièces:

Tracer les gabarits sur une feuille, et les épingleur sur la feutrine respective.  
Couper et conserver les chutes blanches pour plus tard.



## Le pied:

Coudre le cercle à 0,5 cm du bord maxi, au point droit, à la main. Glisser le bouchon, serrer à fond, fermer le point.



## La tête :

Procéder de la même manière, mais cette fois, remplir avec de la ouate de rembourrage.

## Assemblage :

Placer la tête sur le pied, coudre à points cachés et nouer.

## Les tâches :

Prendre la chute de feutrine blanche, découper des petits points, et les coller sur la tête du champignon.

**Et voilà, votre champignon est fini !!!**



# AGENDA

**Fest'Hiv** - 18 décembre 2010 - Praz de Lys Sommand

« Pierre et le Loup » - Théâtre de marionnettes—18 décembre —Bibliothèque Pierre Goy—Annemasse

**Etapes de la Grande Odysée** - 10 janvier 2011—Praz de Lys Sommand

**Raquette Evasion** - 23 janvier 2011 - Praz de Lys Sommand

Journée découverte autour de l'activité raquette à neige où différentes animations seront organisées.

**Ciné Taninges « Une vie de chat »** - Lundi 24 janvier 2011

**Programme de 8 courts métrages drôles et farfelus** - 26 février 2011 à 17h - Saint Jeoire

## INFOS

### Vente du calendrier

Découvrez le nouveau calendrier 2011 des P'tits Bouts.

### Fête de Noël de la crèche - Vendredi 17 décembre—15h30

#### Salle des Fêtes de Taninges

Spectacle à 16h00 avec le conteur Jean-François Deffayet et le Père Noël...

Nous partagerons ensuite un goûter, les boissons sont offertes et nous dégusterons les gâteaux que vous aurez confectionnés.

### Fermeture de Noël

La crèche fermera ses portes pour les congés de fin d'année le 24 décembre à 18h30.

Réouverture le lundi 3 janvier 2011

#### Crèche Les P'tits Bouts

Avenue des Thézières 74440 Taninges

04 50 34 38 12

ptitsboutstaninges@sfr.fr

<http://ptitsbouts.e-monsite.com/>

#### NAISSANCES

Gabrielle, petite sœur de Francesca

Niels, frère de Maxence et Eva

Théo, fils d'Elodie