

Le Canard en Sucre

Lettre d'information de la Mutuelle Petite Enfance Lafayette – Lyon 6^e



Relais d'Assistants Maternels

Tél : 04 78 24 12 79
relaiscanneasucre@free.fr

Permanence téléphonique :
Tous les mardis entre 12h et 14h

Rencontre avec la responsable sur
rendez-vous

Edito

Nous arrivons bientôt à la fin des temps collectifs. Vous trouverez dans ce numéro 4 de votre journal, les derniers temps forts qui se sont déroulés au relais avec vos enfants. Merci aux enfants pour leurs rires durant les temps collectifs, merci aux assistantes maternelles pour leur présence et merci aux familles pour leur soutien et confiance.
Passez tous un bel été !

Séverine Embert
Responsable animatrice.

Les temps forts du Relais Canne à Sucre

Le temps du chocolat

Les enfants et les assistantes maternelles ont participé à deux chasses aux œufs en Avril. La première s'est déroulée à la résidence pour personnes âgées le 15 avril et comme d'habitude ce fut un moment très joyeux. Les enfants sont répartis avec de belles moustaches de chocolat. Merci à Naira, Harry, Margaux et Yaelle pour les roses que vous avez offert aux mamies.

La deuxième chasse aux œufs a eu lieu au parc de la tête d'or le 19 avril avec le relais « les Pitchounes ». Le beau temps était au rendez vous et les œufs en chocolat ont vite remplis les petits estomacs

Jardins sonores

Les jardins sonores, temps de musique avec Benoit Collinet, musicien, ont recommencé au relais pour 7 jeudis dans l'année. Ces temps de chansons, découverte d'instruments de musique remportent un vif succès auprès des enfants et des adultes.

Carnaval

Malheureusement, le carnaval n'a pas pu avoir lieu pour cause de pluie mais certains enfants ont pu quand même revêtir leurs beaux déguisements lors des temps collectifs qui ont suivi.

Nous organiserons un autre carnaval l'année prochaine.

Dates à retenir :

Fermeture du relais pendant les vacances d'hiver :

Du 04 mars au soir au 14 mars matin.

Jeudi 17 Mars 2011 : carnaval du relais.

Vendredi 25 mars 2011 : visite à la résidence pour personnes âgées. Activité peinture intergénérationnelle !

Parole de Laurent, Assistant maternel

« Mes études ne m'avaient pas prédestiné à ce métier, ni d'ailleurs mes sept années passées dans une société de conseil informatique. Le stress des fins de projets, l'incertitude des horaires et les nombreux déplacements m'ont donné l'envie de tout changer. Changer pour plus de stabilité, pour gagner en qualité de vie et m'occuper de mes deux enfants. Changer pour faire profiter aux enfants que je garde d'un environnement familial et privilégié : des repas maison et des gouters pris dans le calme, des vrais moments de repos, des jeux, des ballades, des pique-niques... Ce changement radical m'apporte beaucoup de satisfaction, mais également son lot de difficultés. Malgré ces quelques difficultés (mais quel travail n'en présente pas ?), je suis très heureux d'être assistant maternel depuis bientôt cinq ans. »

Augmentation des plafonds CAF pour les aides Pajemploi :

A partir du 1^{er} Janvier, les plafonds ont été augmentés :
Plafond journalier NET à ne pas dépasser : **34.81€**
Indemnités entretien minimum pour une garde de 9h/jour : **2.86 €**

Dans cette édition, à la demande de parents, je souhaite aussi vous faire part de petites informations familiales bien pratiques :

Magazines parentaux gratuits :

Bébézine : magazine parental qui offre de nombreuses informations, idées, astuces...diffusé dans les crèches, pharmacies, pédiatres.... et au relais « canne à sucre ».

Bulles de Gônes : l'actualité des 0 à 14 ans, incontournables des programmations jeune public et des loisirs en famille. Distribué dans les structures culturelles, commerciales et institutionnelles (écoles, centre de loisirs....)

Grains de sel : magazine pour explorer en famille Lyon et sa région. Découvertes culturelles, nature... diffusé dans les maisons de l'enfance, pédiatres, commerces...

Associations : Informer, partager, échanger :

Signe avec moi avec Marie Oury

Bien avant de savoir parler, les bébés ont déjà plein de choses à nous dire ! Pour partager plus facilement avec vos enfants, chaque atelier sera ponctué de comptines, d'histoires et de jeux, pour apprendre en s'amusant ! Un atelier découverte (1 heure) le premier jeudi de chaque mois, puis 3 ateliers (2 heures chacun)

Tarif: 10 euros la séance découverte, 60 euros le cycle complet Les jeudis de 9h à 11h, possibilité le we sur demande
Contact / Inscriptions: 06.81.27.84.81 marie.oury@signeavecmoi.com

La musique pour s'éveiller à la vie avec Cécile VERJAT

Activités parents/enfants (dès la naissance) - Découvertes musicales par les instruments et autres objets sonores, les chansons, comptines, jeux de doigts et moments dansés. Un langage poétique et sensible se met en place entre petits et grands. Petits groupes.

Séance hebdomadaire : le mercredi matin de 9h45 à 11h30

Contact/Inscription : 06 83 16 50 04 ou cjamme@free.fr

Tarif : à partir de 15 € la séance (1 enfant - 1 parent) – Forfait : 120 € les 10 séances

« Ma famille comme unique »

L'association propose des ateliers de communications bienveillantes et bienveillantes pour les parents et professionnels de l'enfance et de l'adolescence. Tarifs selon quotient familial et plaquettes d'information disponibles au relais canne à sucre.

Sur internet :

www.ramlyon.com

site du relais canne à sucre.

www.casamape.fr

site d'informations professionnelles des assistants maternels et des parents employeurs.

www.fepem.fr

site de la fédération des particuliers employeurs.

www.mon-enfant.fr

site de la CAF.

J'ai lu :

Papa, maman, ma nounou et moi de Patrice Denat. Ed. 1001 bb
(conseillé par une maman)

Loup, loup, y es tu ? de Mario Ramos, Pastel.

70 recettes pour les grands pitchouns de 18 à 36 mois de Valérie Gaudant Ed. Le Sureau

Recette : « les crêpes du Maghreb » par Nesrine.

Ingrédients:

- 500g de semoule très fine
- 1œuf
- 1 verre de lait
- 1 cube de levure boulanger
- de l'eau

Préparation:

Diluer la levure boulangère dans le verre de lait.
Mettre dans un mixeur tous les ingrédients en rajoutant petit à petit l'eau afin d'obtenir une pâte homogène et fluide.
Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude.
Servir avec une sauce à la fleur d'oranger et beurre fondu.