



Septembre — Octobre 2021



L'Info-Relais

Relais Petite Enfance

Place de l'église
Maison des services
25440 Quingey
relais.quingey@famillesrurales.org
tel : 03 81 63 72 05

Le journal du Relais Petite Enfance
de la communauté de communes Loue Lison
secteur de Quingey

Les permanences du relais

Le Mardi :

16h-19h,

Le Mercredi :

9h-12h,

Le jeudi :

13h à 16h uniquement par téléphone

Le Vendredi :

9h à 12h,

L'animatrice peut également vous recevoir sur rendez-vous en dehors des heures de permanence.

Uniquement
sur rendez vous
ou par téléphone



Le Relais sera fermé le 18 et 19 octobre, merci de votre compréhension.

Zoom sur le livret d'accueil

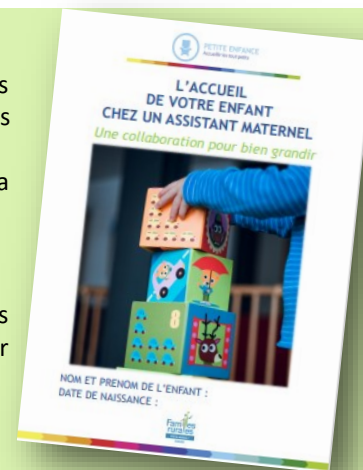
Avez-vous pensé au livret d'accueil ?

Pour vous accompagner dans l'accueil de l'enfant nous vous proposons d'utiliser ce document pour échanger sur son éveil, ses besoins, ses habitudes, son rythme de vie et son bien-être ...

Ce livret vient compléter le contrat de travail en abordant les questions liées à la séparation, l'alimentation, le sommeil, l'hygiène et la santé de l'enfant.

Comment faire confiance, comment prendre confiance ?

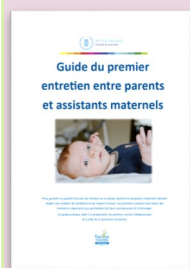
Il n'est pas toujours facile de confier son enfant. C'est en abordant ces différents thèmes lors d'un rendez-vous que se dessinera peu à peu son accueil. Prendre le temps d'échanger est primordial pour tous : parents, assistantes maternelles et enfants.



Un nouveau document disponible au relais à destination des parents.

Vous recherchez un(e) maternel(le) et ne savez pas quels points aborder, quelles questions poser lors de votre 1^{er} contact téléphonique et physique.

Le relais vous propose un guide pour vous aider, n'hésitez pas à le demander !



Le Relais propose d'offrir aux assistants maternels un exemplaire au choix :

Agenda des Nounous

Format A4 pour 6 places
ou format A5 pour 4 places

Il sera disponible uniquement sur commande auprès du Relais avant le 09 octobre 2021



Les animations :

Ces temps collectifs gratuits s'adressent à toutes les assistantes maternelles, parents et enfants (de 0 à 6 ans) du secteur de l'ex communauté de communes de Quingey. Nous proposons aussi ces temps collectifs aux gardes à domicile.

Ces rencontres sont conviviales, bienveillantes et permettent à tous les enfants de jouer, de créer des liens, de découvrir des activités.

Ces temps collectifs se déroulent tous les mardis matin de **9h30 à 11h30** sur différentes communes, sauf pendant les vacances scolaires.

- De 9h30 à 10h : Accueil
- De 10h à 11h : Animation
- De 11h à 11h30 : jeux libres, rangement.

Si vous souhaitez des renseignements sur les animations vous pouvez contacter Anne ou Estelle par mail : relais.quingey@famillesrurales.org

Sous réserve de conditions sanitaires favorables

Septembre

Mardi 07 à Arc et Senans : Ludothèque— Salle des fêtes

Mardi 14 à Chenecey Buillon : Eveil musical - Salle de convivialité

Mardi 21 à Liesle : Art plastique avec Delphine - Salle St Etienne

Mardi 28 à Epeugney : ludothèque - Salle de la Sorbonne

Octobre

Mardi 05 à Le Val : Art Plastique avec Delphine Salle des fêtes de Pointvillers

Mardi 12 à Quingey : Ludothèque- Espace Culturel

Novembre

Mardi 02 à Montrond le Chateau : Atelier d'éveil - Salle des fêtes



Venez écouter des histoires et des comptines mais aussi découvrir des livres pour les tout-petits.

À la médiathèque de Quingey

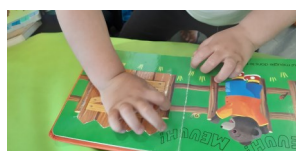
**Vendredi 01 octobre
à la médiathèque de
Quingey**

de 10h à 11h

Renseignements 03 81 63 72 05



Les p'tits bouquins



L'agrément de l'assistante maternelle

Comment exercer le métier d'assistante maternelle en toute quiétude ?

Agrément

Renouvellement

Modification

Extension

Dérogation



Que disent les
nouveaux textes ?

Combien d'enfants puis je accueillir ?

**jeudi 23 septembre de 20h à 22h
Salle des mariages à la Mairie de Quingey**

**Soirée d'information sur l'agrément de l'assistante maternelle, animée par
Mr Mouyoki, infirmier de PMI**

Soirée conviviale : Et si on allait au Restaurant ?



Le relais propose aux assistantes maternelles de se retrouver au restaurant pour une soirée conviviale :

**vendredi 01 octobre
À l'Auberge de Buffard**

Menus à 25€

Informations sur le menu et inscriptions par téléphone
au 03 81 63 72 05 avant le 25 septembre

Ou par mail à : relais.quingey@famillesrurales.org

Le Rendez-vous des assmats : « Groupe de paroles »

Le Relais petite Enfance vous propose plusieurs possibilités pour participer à des séances d'analyse de la pratique. Accompagné par une professionnelle, venez partager votre expérience, échanger sur ce que vous vivez au quotidien avec les enfants et les parents.

Discrétion et bienveillance seront à l'honneur !

Nous ré-ouvrons les inscriptions pour cette nouvelle rentrée 2021-2022.

Avec Virginie Dontenville –Signori , psychopraticienne et formatrice :

**mercredi 06 octobre 2021, À 20h00
au Relais Petite Enfance à Avanne**

Emmanuelle Klein, psychologue clinicienne et psychothérapeute :

**jeudis 21 octobre 2021 à 20h
au Relais Petite Enfance à Ornans**

Inscription obligatoire au Relais avant le 30 septembre. tel: 03 81 63 72 05

N' hésitez pas à nous contacter pour obtenir des renseignements ou pour vous inscrire !

Conférence pour tous.

« La parentalité bienveillante »

mardi 09 novembre à Quingey - 20h

« vers une éducation bienveillante et structurante : règles, interdits, valorisation, autorisations... dans la relation enfant /adulte au quotidien »

Animé par Céline Gelion, *psychologue du service « oreille petite enfance »*

Organisé par: Relais Petite enfance : 03 81 63 72 05

Micro-crèche : 09 65 40 12 29 **Multi-accueil :** 03 81 59 09 48

Réservation par téléphone ou par mail: relais.quingey@famillesrurales.org

Entrée gratuite - Inscription conseillée



Journée « BIEN ETRE »

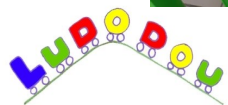
dédiée aux assistantes maternelles et gardes à domicile

samedi 20 novembre 2020 de 8h30 à 16h30

à la MFR de MORRE

Une journée exclusivement pour vous sous forme d'ateliers :
Yoga, Calme et détente, Phytothérapie, Chant, massage, naturopathie, et Méditation

Vous allez recevoir chez vous un bulletin d'inscription avec toutes les modalités,
à renvoyer au relais **impérativement avant le 16 octobre 2021 !**
places limitées à 20 personnes par relais
Vous pouvez dès à présent réserver votre place.



Ludothèque

Une fois par mois la Ludothèque Ludodou vient à votre rencontre sur les communes. Les enfants peuvent venir y jouer, recevoir des explications sur les règles de jeux, découvrir de nombreux jeux et jouets et même en louer pour prolonger le jeu à la maison !

Mathilde se fera une joie de vous accueillir et de vous expliquer toutes les modalités d'accès à ce service. 2 séances gratuites puis 3 € la séance.

Un bon moment à partager entre parents, assistantes maternelles et enfants autour du jeu !

Des espaces de jeux pour tous les âges
Location de jeux (1 jeu 1 mois = 2 €)

De 8h30 à 11h30 :

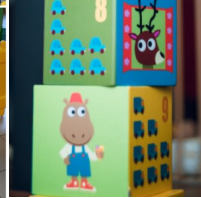
Jeudi 23 septembre à Myon

Jeudi 14 octobre à Chenecey Buillon

Jeudi 28 octobre à Liesle

Pour en savoir plus :

ludo.ludodou@famillesrurales.org



Retour en images !



Histoires



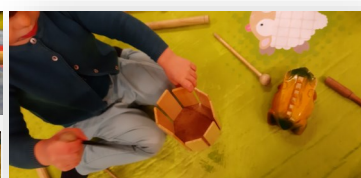
Art plastique



Yoga



Circomotricité



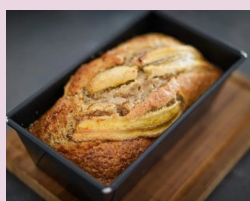
Éveil musical



J'ai testé pour vous le **banana bread** sans beurre !

Liste des ingrédients

- 3 bananes (1 servira à la déco)
- 2 oeufs [ou 100 g de compote]
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande [ou noisette]
- 80 g de sucre blond [ou 50 g de sirop d'agave ou miel ou sirop d'érable]
- 50 g d'huile végétale [ou coco, tournesol, cacahuète..]
- 100 ml de lait d'amande [ou de coco]
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuil. à café de bicarbonate
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuil. à café de cannelle



Etapas de la recette

1. Commencez par mixer 2 bananes bien mures, réservez la 3eme
2. Battez les oeufs avec le sucre et sucre vanillé, la cannelle
3. Ajoutez ensuite l'huile de coco fondue, la purée de banane et le lait ou la crème végétale
4. Ajoutez les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, sel et poudre d'amande et mélangez.
5. Versez dans un moule huilé, puis déposez 2 demi bananes coupées dans la longueur dessus, saupoudrez de cassonade pour un effet croquant et enfournez à 180°C pour 40-45 minutes

<https://www.hervecuisine.com/recette/recette-banana-bread-sans-beurre/#>



Retrouvez toutes les informations des Relais Familles Rurales du Doubs sur le web :

https://www.famillesrurales.org/relais_petite_enfance_franche_comte