CARNET DE BORD
DU RELAIS PETITE ENFANCE
PROGRAMME DES MATINÉES D'ÉVEIL
Oct. / Nov. / Déc. 2026

Octobre

Ve 02 : Éveil au cirque avec Cristelle
Je 08 : Médiathèque de Cancon
Ve 09 : Transvasement
Lu 12 : Parcours de psychomotricité
Ve 16 : Muffins salés

du Lundi 19 au vendredi 23 octobre : fermeture du relais

Je 29 : Créations autour de "Grand Monstre Vert"
Ve 30 : Ludothèque de Villeréal

Novembre

Lu 02 : Contes avec Catherine
Ve 06 : Bacs sensoriels d'automne
Je 12 : Éveil au cirque avec Cristelle
Ve 13 : Pâte à modeler maison
Lu 16 : Peinture
Ve 20 : Ludobus
Je 26 : Médiathèque de Cancon
Ve 27 : Sablés pour spectacle
❋ SAMEDI 28 novembre Spectacle offert aux familles
Lu 30 : Musique avec Delphine

Décembre

Ve 04 : Éveil au cirque avec Cristelle
Je 10 : Gommettes pour décos de Noël
Ve 11 : Histoires et comptines de Noël
Je 17 : Médiathèque de Cancon
Ve 18 : Manipulation de papiers cadeaux
Lu 21 : Peinture Père Noël

Bastides en Haut-Agenais Périgord

Les matinées d'éveil se déroulent de 9h30 à 12h315/12h30 dans 3 sites différents

Lundi à Born : 55 rue de la crèche 47210 Born tél : **05.53.71.53.05**

Jeudi à Castillonnès : 342 rue de l'ancienne Gare 47330 Castillonnès **tél : 07.57.49.64.22**

Vendredi à Monflanquin : locaux de l'ALSH au lieu-dit "Coulon" 47150 Monflanquin **tél : 05.53.36.41.38**

Si vous souhaitez participer aux ateliers d'éveil, merci de **vous inscrire par email** à l'adresse suivante :
lesanimationsdurelaisccbhap@gmail.com

* *Quelques modifications pourront être apportées à ce planning*

Le Relais Petite Enfance est un service offert aux Assistants(es) Maternels(les) agréés(es) (ou aux candidats(es) à l'agrément), aux Familles, aux Gardes à domicile, aux Professionnelles de la Petite Enfance du territoire.

Il n'est pas un mode d'accueil, ni un service employeur ou de contrôle des assistantes maternelles. Sa fréquentation est libre et gratuite. Pour pouvoir en profiter et assister aux matinées d'éveil, merci de demander un dossier d'inscription que vous apporterez rempli lors de votre première participation.

Laure Cambon Responsable du Relais Petite Enfance

Spectacle pour les tout petits, offert aux familles du territoire le SAMEDI 28 Novembre
Salle des Fêtes de Monflanquin. Ouverture des portes 15h45 !



Le JARDINATEUR de la Compagnie Cirkonflex

Un jardinier, un peu jongleur, un peu conteur, un peu rêveur partage ses talents avec les cucurbitacés et légumineuses de son jardin.

Planning des fermetures et congés du Relais Petite Enfance d'Août à Décembre 2026

JOURS ISOLÉS de fermeture, FERIÉS et PONNTS

> Mercredi 11 novembre

> Jours isolés fermeture du pôle administratif :
lundi 26, vendredi 30 oct., jeudi 12, vendredi 13, lundi 16 nov. et le vendredi 18 déc.

VACANCES de Toussaint :
pôle administratif et pôle animation :

> Congés du lundi 19 au vendredi 23 octobre
Réouverture du **pôle administratif** mardi 27 octobrer à Born à 8h30
Réouverture du **pôle animation** jeudi 29 janvier à Castillonnès à 9h30

VACANCES de Noël :
pôle administratif et pôle animation :

> Congés du mercredi 23-12-26 au vendredi 01-01-27
Réouverture du **pôle administratif** lundi 4 janvier à Castillonnès à 9h
Réouverture du **pôle animation** jeudi 7 janvier à Castillonnès à 9h30

BONNES FÊTES!

Les écrans, un temps pour tout

Quel que soit son âge un enfant se construit (émotions, langage, connaissances) en interaction (échange de regard, de mimiques, de paroles) avec ses proches, et notamment ses parents. Tout ce qui s'interpose dans cet échange le trouble.

Ça nous est tous arrivé !



Et si aujourd'hui , on essayait ça ?



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le regard est un support essentiel dans la communication non verbale et les apprentissages du tout-petit. Dès la naissance, le nouveau-né cherche le regard de sa maman puis dans les premiers jours de ceux qui s'occupent le plus de lui et qui répondent au mieux à ses besoins (le nourrir, le changer, le rassurer). Il s'agit des premiers liens d'attachement, ils se consolident au fil des mois et années pour donner à l'enfant sa sécurité affective.

Rubrique : les petites recettes du relais dévoilées

La recette de la pâte à modeler maison



Ingrédients :
1 tasse de farine
½ tasse de sel
1 cuillère à café d'huile végétale
2 cuillères à café de bicarbonate de soude ou de levure chimique
1 tasse d'eau chaude
Les enfants adorent modeler, manipuler la pâte, créer des objets, si le modelage est bon pour leur évolution la pâte à modeler n'est pas toujours économique. Voici une recette simple de pâte à modeler qui se conserve plus ou moins 1 an dans une boîte à l'abri de l'air

Réalisation de la recette de la pâte à modeler naturelle

(facile à cuire et à faire)

1. Verser les ingrédients secs dans un grand bol et mélanger : la farine, le sel et le bicarbonate. Le mélange peut se faire directement dans la casserole. Ajouter éventuellement les colorants en poudre.
2. Ajoutez l'eau et l'huile en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Ajouter éventuellement les colorants liquides.
3. Verser le mélange dans une casserole et mettre la casserole sur un feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la pâte commence à se décoller.
4. Retirer du feu et pétrir la pâte sur table avec les mains. La pâte à modeler est terminée lorsqu'elle est bien souple et la couleur uniforme.

La recette des muffins salés

Nombre de pièces : 30 muffins

Ingrédients:
400 g de farine / 12 cl d'huile d'olive / 6 œufs / 150 ml de lait / 10 g de levure chimique
200 g de fromage râpé / 100 g de dés de jambon blanc / 20 cl de lait / 4 tomates
30 olives noires / Poivre, sel, sarriette

Préparation:
ÉTAPE 1 : dans un saladier, on mélange la farine et la levure





ÉTAPE 2 : on fait un puits et on rajoute les œufs battus, le lait et l'huile d'olive. On mélange jusqu'à ce que ça soit bien homogène et plus ou moins lisse.







ÉTAPE 3 : On ajoute les tomates coupées en dés (on en garde un peu pour la déco), la moitié du fromage râpé, le jambon, le sel le poivre et la sarriete. On mélange le tout.







ÉTAPE 4 : On met la préparation dans nos moules, on rajouter le reste de tomate, le reste de fromage râpé, et une petite olive sur le dessus



ÉTAPE 5 : On enfourne une vingtaine de minute dans un four préchauffé à 180°c.



On surveille bien la cuisson et c'est prêt !