

La gazette des RPE



Le printemps arrive doucement et les beaux jours également. Ce mois d'avril fut l'occasion pour les RPE de fêter Carnaval! Tigres, coccinelles, princesses et pirates ont pu sortir leurs plus beaux atours. Ce fut aussi l'occasion de chasser des œufs en chocolat dans les jardins! Les gourmands ont pu se régaler!! Nos intervenants sont à l'honneur de cette nouvelle gazette: musique, circo-motricité, nous ne manquons jamais une occasion de bien nous amuser.

Bonne lecture à tous!

Horaires d'ouverture

Les RPE de Terres du Lauragais sont ouverts le matin pour les matinées d'accueil à destination des assistantes maternelles et des enfants qu'elles accueillent et les après-midi pour des permanences administratives.

Les animatrices sont disponibles pour des accueils téléphoniques et des rendez-vous en direction des assistantes maternelles et des familles, notamment celles en recherche d'un mode d'accueil individuel.

RPE Centre (Villefranche et communes alentours) :

Du lundi au Vendredi de 8h30 à 17h soit par mail ram.tdlcentre@terres-du-lauragais.fr, soit par téléphone 06.71.53.33.22/07.71.75.97.04 ou sur rendez-vous.

RPE Sud (Nailloux, Calmont, Saint Léon et alentours) :

lundi, mardi, jeudi, vendredi 9h à 17h soit par mail : ram.tdlsud@terres-du-lauragais.fr soit par téléphone : 06.81.63.12.47/06.31.26.38.07 ou sur rendez-vous.

RPE Nord (Caraman, Ste Foy d'Aigrefeuille et communes alentours) : lundi, mardi, jeudi, vendredi, de 9h à 17h et mercredi de 9h à 12h, soit par mail : ram.tdlnord@terres-du-lauragais.fr soit par téléphone au 06.85.29.25.95 ou sur rendez-vous.



CORONAVIRUS: Ressources utiles pour les familles et les assistantes maternelles

- Nous vous rappelons que le port du masque n'est plus obligatoire dans les établissements recevant du public, à l'exception de l'ensemble des transports en intérieur et dans les lieux de santé ou de soins (notamment les hôpitaux, les pharmacies, ou encore les laboratoires de biologie médicale) dans lesquels il reste exigé pour les soignants, les patients et les visiteurs.
- Sur le Site du Gouvernement, informations générales sur le Covid-19, le point de la situation : [ici](#)
- Sur le site du Ministère des solidarités et de la santé: [ici](#)
 - Information sur la vaccination: [ici](#)
 - Actualisation des recommandations nationales pour les modes d'accueil du jeune enfants du 15 mars 2022: [ici](#)
- Sur le Site du Conseil départemental, vous trouverez des informations : [ici](#).
Vous pouvez adresser vos questions urgentes à la PMI : accueilpmi-individuelcollectif@cd31.fr ou en téléphonant au 05 62 71 63 39 ou 40.
- Je suis cas contact, que faire? [cliquez ici](#)
- Pour consulter le site de l'ARS, [cliquez ici](#)
- Sur le [site de la DREETS Occitanie](#), depuis la parution de la nouvelle convention collective au 1er janvier 2022, les guides et modèles de contrat de travail sont en cours de mise à jour. Nous vous les transmettrons dès que possible. En attendant, vous pouvez utiliser les modèle de contrat de PAJEMPLOI: [ici](#)
Pour les questions relatives à la relation contractuelle, un mail est mis à votre disposition : oc-ud31.renseignements@dreets.gouv.fr
- Un outil Pôle Emploi pour l'actualisation des assistants maternels [ici](#)



Carnaval dans les RPE

Comme chaque année, les RPE de Terres du Lauragais ont fêté Carnaval comme il se doit

Les RPE ont accueilli sur plusieurs matinées, les assistantes maternelles et les enfants pour fêter ce grand moment très attendu par tous. Nous avons ainsi pu rencontrer des abeilles, des coccinelles, des super héros mais aussi des tigres et des dinosaures. Les grandes ont aussi joué le jeu du déguisement : cheffe de chantier, fraise, fée Clochette, tout le monde s'est bien amusé et a pu profiter de ce moment de bonne humeur et de fête. Et le RPE Centre a pu profiter des bonnes crêpes de Barbara, confectionnées en direct!



Les intervenants des RPE

Les RPE de Terres du Lauragais font appel chaque année à des intervenants extérieurs, afin de faire découvrir aux enfants (et aux adultes) de nouvelles activités

Yoga des tout-petits

avec Julie au RPE Centre



Les intervenants des RPE

Les ateliers d'éveil musical



Cécile au RPE Sud



Greg au RPE Nord

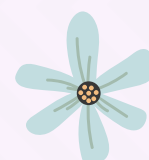


Marie au RPE Centre



Les intervenants des RPE

La circo-motricité avec Jean-Christophe



Les rencontres avec les professionnels du territoire

Rencontre avec Nathalie MAKARS le Mercredi 13 avril 2022



Depuis avril 2022, les RPE vous proposent des rencontres avec les professionnels du territoire. Le mercredi 13 avril en soirée, le RPE centre a accueilli Nathalie MAKARS, praticienne en médecine traditionnelle chinoise sur Vallègue. Lors de cette rencontre, Nathalie a décrit son activité et a donné des conseils pratiques que les assistantes maternelles et les familles présentes, ont appliqués avec elle.

Cette intervention était gratuite. Elle reviendra sur une autre séance pour les assistantes maternelles et les familles pour une initiation à la réflexologie plantaire.

D'autres interventions de professionnels du territoire sont en préparation et nous ne manquerons pas de vous en informer dès que possible



Des idées d'activités

Cuisine

Pour 10 sablés

Sablés papillons

1 Mélangez tous les ingrédients, en commençant par le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs et enfin la farine.

2 Divisez la pâte en deux parties égales. Ajoutez le cacao à l'une des moitié et mélangez.

3 Sur un film alimentaire, étalez l'une des pâtes sur 40 x 10 cm environ, faites de même avec l'autre moitié. Soulevez une des deux pâtes à l'aide du film et retournez-la pour la poser sur l'autre. Plouez les pâtes ensemble et mettez au frais 2h minimum (ou 15 mn au congélateur).

4 Coupez le rouleau en deux parties égales. Placez les deux rouleaux (un à côté de l'autre) puis coupez ensuite des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Pincez pour former les ailes et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 15 mn.

Thermostat 6 (180°C)
Cuisson 15 mn

www.c-monetiquette.fr

Cheesecake aux fruits rouges

1 Émiettez les speculos dans un moule à charnière. Mélangez-les avec du beurre fondu et tassez bien le tout.

2 Déposez la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 mn pour qu'elle ramollisse. Fouettez le fromage frais avec le sucre puis ajoutez la gélatine.

3 Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la délicatement dans la préparation au fromage frais.

4 Mixez les fruits rouges avec le sucre vanillé et passez le mélange au tamis. Mélangez le coulis de fruits à la préparation et versez le tout dans le moule. Réservez au réfrigérateur 4 heures minimum avant de démouler.

ASTUCE
Réservez un peu de coulis pour napper le cheesecake et décorez de quelques fruits.

www.c-monetiquette.fr

Activités

Pâte durcissante à l'air

Ingrédients :

- Un verre de farine
- Une cuillère à soupe d'huile
- Une cuillère à soupe de maïzena
- Un demi-verre de sel fin
- Un verre de lait bouillant
- De la gouache
- Une casserole
- Une cuillère en bois

Recette :

- ✦ Mélanger tous les ingrédients et faire cuire à petit feu. La pâte doit se détacher de la casserole.
- ✦ Colorer la pâte avec de la gouache, en la malaxant de sorte à obtenir une couleur homogène.
- ✦ Laisser libre à votre imagination et celle des enfants.
- ✦ Mettre à sécher 24 à 48 heures.



www.1maman2filles.com

Bulles de savon maison

Ingrédients :

- quatre cuillères à soupe de produit vaisselle
- une cuillère à soupe de sucre en poudre
- une cuillère à soupe de maïzena
- un verre d'eau
- support à bulle
- une cuillère

Recette :

- ✦ Mélanger délicatement avec une cuillère tous les ingrédients dans un contenant refermable de votre choix. Il faut bien que le mélange soit sans grumeau, une fois mélangé.
- ✦ Reste plus qu'à réaliser les bulles avec le ou les support(s) à bulle, en soufflant délicatement.



www.1maman2filles.com



Ecouter



RADIO POMME D'API: Comptines, chansons, poèmes, une vraie radio à écouter en famille: [c'est ici](#)



UNE HISTOIRE ET... OLI: la série audio de France Inter pour les enfants et leurs parents: [c'est ici](#)



LA PAUSE DES PARENTS: Le podcast de Pomme d'Api! Sophie Marinopoulos, psychologue et psychanalyste, se penche sur les moments clés du développement de l'enfant, explique et rassure pour accompagner la vie de parents: [Ici](#)



DES HISTOIRES EN MUSIQUE: Découvrez les histoires racontées par Elodie Fondacci sur les plus belles musiques classiques. Pour enchantez les enfants et ceux qui le sont restés... [c'est ici](#)

