



Relais Petite Enfance
Vallons-de-l'Erdre / Le Pin



Le relais des petits mots

La lettre d'informations des
assistant·e·s maternel·le·s
de Vallons-de-l'Erdre et Le Pin !

Décembre 2023

édito

Petit à petit l'hiver sort de son lit, les feuilles tombent, le froid arrive...

Et voilà déjà l'année 2023 qui s'achève !

2024 pointe le bout de son nez, ainsi je vous souhaite à vous et vos proches une très belle nouvelle année, espérant partager avec vous plein de moments de surprises, de rencontres, de découvertes et surtout de bonheur !

Nathalie

actualités



Formations professionnelles

Au même titre que les autres salariés, vous, assistantes et assistants maternels, bénéficiez d'un droit à la formation tout au long de votre carrière.

Le catalogue de formations 2024, proposé par les relais petite enfance du Pays d'Ancenis, est arrivé ! N'hésitez pas à vous inscrire auprès du relais petite enfance !



Scannez pour consulter le catalogue de formations ou rendez-vous sur www.vallonsdeleerdre.fr/rpe

RAPPEL : le contrôle des vaccinations des enfants que vous accueillez est obligatoire.

• Les vaccins obligatoires

Pour les enfants nés à partir du 1^{er} janvier 2018, les vaccins contre 11 maladies sont obligatoires au cours des 18 premiers mois : diphtérie, tétanos, poliomyélite, coqueluche, haemophilus influenzae de type b, hépatite B, méningocoque C, pneumocoque, rougeole, oreillons et rubéole (ROR).

Pour les enfants nés avant 2018, il y a 3 vaccins obligatoires : diphtérie, tétanos et poliomyélite, mais les 8 autres vaccins sont aussi très importants.

• Les grandes lignes sur le contrôle des vaccins

Les assistant·e·s maternel·le·s, en tant que professionnel·le·s de la petite enfance, rentrent dans le même cadre que les établissements d'accueil du jeune enfant. Ils ou elles doivent donc refuser d'accueillir un enfant non vacciné.

L'assistant·e maternel·le est responsable de contrôler, au moment de l'accueil d'un nouvel enfant né après le 1^{er} janvier 2018, la réalisation des vaccins obligatoires correspondant à l'âge de l'enfant à ce moment-là.

Ce sujet doit être abordé avec les parents dès la première rencontre. L'assistant·e maternel·le doit demander aux parents, avant l'admission de leur enfant, les pages du carnet de santé dédiées aux vaccins.

Le secret médical ne peut être une raison donnée par les parents pour se soustraire à ce contrôle cependant l'assistant·e maternel·le est tenu·e à une stricte confidentialité.

du côté de la législation



En cas d'interrogation, n'hésitez pas à revenir vers le RPE pour en échanger.

Scannez pour plus d'informations sur le sujet ou rendez-vous sur assmat.loire-atlantique.fr

vous y étiez...

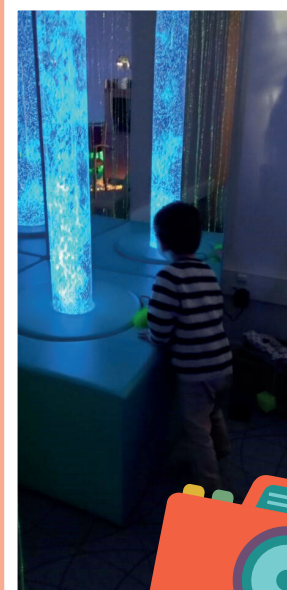
Balade nature animée



Spectacle de Noël



Atelier snoezelen à l'EHPAD



Animation musicale avec Jean-Philippe



Rencontre avec les seniors de Maumusson



activités du moment

C'est l'hiver !

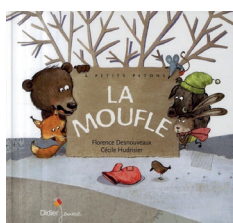
Comptine de l'hiver

C'est l'hiver
Brr! Brr! Brr!
Il fait froid ! Froid ! Froid !
Pour nous réchauffer,
Nous allons taper !
Avec les mains, (2 fois)
Avec les pieds, (2 fois)
Sur les genoux, (2 fois)
Puis avec les bras ! (faire le moulin)
Tournez, tournez, arrêtez !
Nous sommes réchauffés !

Sélection d'un album par le relais : sur l'hiver

« La Moufle »
de Florence DESNOUVEAUX,
édition Didier Jeunesse

« Par une journée de grand froid, Souris se promène et trouve une moufle en laine rouge sur la neige. Toute contente, elle se blottit à l'intérieur. Puis arrivent Lièvre, Renard, Sanglier et enfin Ours Potelé qui voudraient bien, eux aussi, profiter de l'aubaine ! »



Recette des sablés à la vache qui rit, facile à faire avec les enfants et délicieux !



- 200 g de farine
 - 90 g de beurre ramolli
 - 60 g de sucre en poudre ou sucre semoule
 - 3 portions de vache qui rit
 - 20 g de sucre en poudre ou sucre semoule
 - 1 c. à c. de levure chimique
 - 1 vanille
1. Préchauffez le four à 180°
 2. Dans un grand saladier, mélangez le fromage, le beurre, le sucre et la vanille. Travaillez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une crème bien lisse. Ajoutez la levure et la farine tamisées. Mélangez puis formez un pàton. Mettez les 20 g de sucre dans une assiette plate.
 3. Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail puis découpez avec un emporte-pièce de votre choix. Mettez la face de chaque biscuit sur le sucre puis placez-les sur une plaque allant au four.
 4. Mettez les biscuits à cuire pendant 12 minutes.

agenda

Mardi 13 février - 19h45

Espace des 4 Saisons - Saint-Mars-la-Jaille

Soirée pédagogique : échanges et partages sur votre pratique professionnelle

Contact : Nathalie BELLANGER



02.85.29.33.00



rpe@vallonsdelerdre.fr