



Septembre — Octobre 2021



# L'Info-Relais

## Relais Petite Enfance

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

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



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

## Zoom sur le livret d'accueil

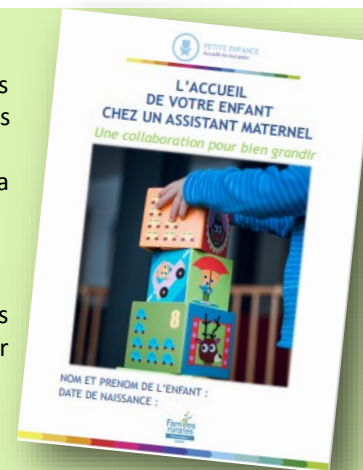
### *Avez-vous pensé au livret d'accueil ?*

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 ?*

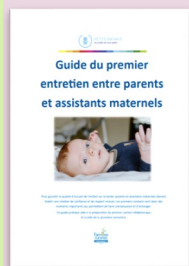
Il n'est pas toujours facile de confier son enfant. C'est en abordant ces différents thèmes lors d'un rendez-vous que se dessinera peu à peu son accueil. Prendre le temps d'échanger est primordial pour tous : parents, assistantes maternelles et enfants.



## 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<sup>er</sup> 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](mailto: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**

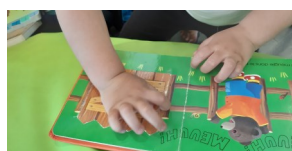
**Vendredi 01 octobre à la médiathèque de Quingey**

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](mailto: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 !



Pour en savoir plus :  
ludo.ludodou@famillesrurales.org



# Retour en images !



Histoires



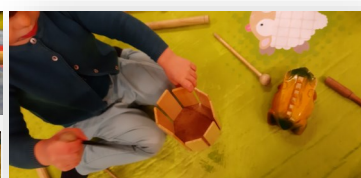
Art plastique



Yoga



Circomotricité



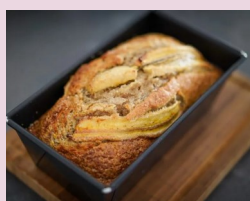
Éveil musical



## 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](https://www.famillesrurales.org/relais_petite_enfance_franche_comte)