

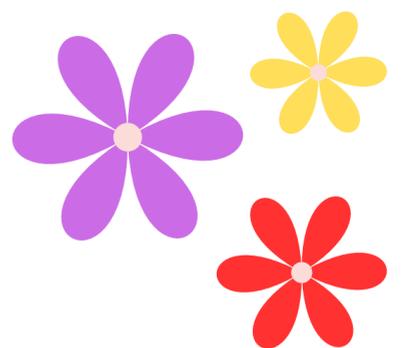
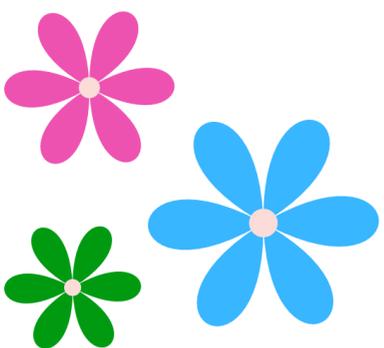
# ENFANCE

Bien grandir



# Le journal du périscolaire

JANVIER - AVRIL 2024



# Sommaire

---

<i>La vie du péri</i>	<i>p3 à 8</i>
<i>Mercredi</i>	<i>p9 à 10</i>
<i>Projet CM2</i>	<i>p11</i>
<i>Vacances d'hiver</i>	<i>p12-13</i>
<i>Vacances de printemps</i>	<i>p14 à 15</i>
<i>Club ados</i>	<i>p16</i>
<i>Carte Blanche</i>	<i>p17</i>
<i>Les anniversaires</i>	<i>p18</i>
<i>Chanson du printemps</i>	<i>p19</i>
<i>Liens utiles</i>	

# La vie du péri

Atelier de sensibilisation “ photo-langage”.

Une animation conduite par Mr Rebuffoni qui s’inscrit dans notre accompagnement de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il fallait choisir une photo illustrant le gaspillage alimentaire et justifier son choix au groupe. Il y avait des photos de “tous les jours” mais aussi des photos “chocs” : des fruits et des légumes jetés après un marché, des aliments à la poubelle encore dans leurs emballages d’origines... Les enfants ne pensaient pas qu’il y avait autant de gaspillage alimentaire dans notre pays.



Ils ont appris quelques astuces simples pour œuvrer à notre échelle : Faire une liste de course, Vérifier les **D**ates **L**imites de **C**onsommation à ne pas confondre avec les **D**ates de **D**urabilité **M**inimale et ne pas jeter avant d’être certain que le produit n’est plus comestible,



Se servir les bonnes quantités à la cantine et à la maison, Manger les restes de ses repas le lendemain, Faire des recettes anti-gaspi !

# La vie du péri



Des affiches anti-gaspi ont été réalisées pour les salles de restaurations. Un concours a été réalisé avec les CE1-CE2 : donner envie de manger son assiette, et des idées de slogans ont été proposés.

## Comment évaluer les repas ?

Nous avons mis en place "mon repas étoilé". A la fin du repas, des étoiles sont distribuées aux enfants. Ils discutent et se mettent d'accord sur la couleur choisie pour ce menu en précisant des améliorations. Nous transmettons ensuite aux cuisiniers les remarques puis les recettes seront ajustées et le gaspillage limité ! Bravo aux enfants délégués pour cette idée.



# La vie du péri

Recettes anti-gaspi du péri : Quiche à l'oignon et Banana bread !



Les animations cuisine sont toujours appréciés des enfants. surtout les ateliers crêpes et galettes. Un délice !



# La vie du péri

5 parents se sont invités à la cantine !

Voici leurs bilans :

“Repas très bon, quantités suffisantes, choix et variété satisfaisant”

“La cantine : locaux, propreté, organisation et encadrement très satisfaisant, bruit ambiant à revoir”

“ Les activités proposées sont bonnes”



“ L'organisation du repas mise en place est déjà intéressante et bien pensée afin que chaque enfant se responsabilise (self service et réduction du gaspillage alimentaire). Chef de table, vaisselle rassemblée au milieu de la table, pour qu'il y ait moins de bruit. Pour le bruit, encourager les enfants à parler moins fort entre eux, prévoir des panneaux acoustiques muraux ?”

“Continuez à proposer plusieurs activités ; activités manuelles à l'intérieur ou jeux à l'extérieur. Y a t-il encore des moments calmes : détente/relaxation ?”

“Ressenti difficile des enfants par rapport aux punitions collectives”

“Dispositif de tri des déchets important, les enfants doivent être hyper-sensibilisés. Pourquoi pas les impliquer dans la construction de la table de tri”

# La vie du péri

DANS CETTE CANTINE ...

Nous nous asseyons convenablement

NOUS NOUS SOUTENONS, ENCOURAGEONS ET RESPECTONS

Nous terminons nos assiettes

NOUS AIMONS BIEN MANGER avec convivialité

Nous tenons nos engagements

NOUS CULTIVONS LES GOOD VIBES

NOUS NOUS ENTRAIDONS

Nous apprenons à partager

NOUS DISONS BON JOUR ET AU REVOIR

NOUS RESPECTONS LE VOLUME SONORE

⚠️ NOUS DISONS PARDONS et MERCI IL TE PLAÎT

Les règles de vies ont été retravaillées par les enfants pour les responsabiliser. Ils les ont ensuite mises en valeurs sous différentes formes. Les règles sont mieux respectées lorsqu'elles viennent d'eux.

# La vie du péri

Yves toujours avec sa guitare pour proposer aux enfants des comptines et des chansons.



Les grands aiment jouer aux jeux de ballons !



Après le repas, les maternelles ont un petit temps d'activité.



Stop motion avec les CE1 et CE2. C'est un mini film réalisé en assemblant des photos unes à unes qui mettent en scènes des personnages en LEGO ce qui nécessite beaucoup de patience !



# Mercredi

Début janvier, nous avons fait venir un pompier pour que les enfants découvrent son métier. L'objectif était aussi que les enfants soient désensibilisés à la vue des pompiers. Ils ont pu essayer les tenues et les casques pour leur plus grand plaisir.



Les enfants se sont essayés à faire leur propre baume à lèvres.  
Bon à savoir, les ingrédients sont les suivants :  
huile végétale, cire d'abeille et miel.



# Mercredi

Les mercredis c'est aussi des journées où on relâche la pression et on s'amuse ! Le mercredi 14 février nous avons organisé un carnaval. Toute l'équipe et les enfants sont venus déguisés.



CARNAVAL



Le mercredi 27 mars c'était une journée sur le thème de Pâques et pour l'occasion nous avons organisé un grand jeu. A la fin, la récompense est là...  
Miam, tous réclament leurs chocolats.



# Projet CM2

Les enfants de CM2 qui viennent au périscolaire le midi ont la possibilité de participer au Projet CM2 qui est un projet d'autofinancement.

Ils ont organisé un repas concocté par notre traiteur le 29 mars 2024 sur le thème des Jeux Olympiques. Chaque composante du repas était inspirée d'un continent du monde. Voici le menu :

Apéro offert



**Menu :**

**Chicko Rolls (Océanie)**

**Samoussa (Asie)**

**Riz mexicain (Amériques)**

**Fromage (Europe)**

**Beignets de banane (Afrique)**

Nous avons eu 73 convives et le repas s'est très bien déroulé.



Grâce à l'aide de toutes les personnes ayant participé au marché de Noël ou au repas, nous avons l'argent nécessaire pour leur sortie au 10.55 le 15 juin 2024.

Merci à toutes les personnes qui y ont participé.

# Vacances d'hiver

Le thème de ces vacances était " Notre connexion avec les animaux". Les enfants ont pu présenter leur animal de compagnie, nous avons reçu la directrice de la SPA de Besançon qui a expliqué aux enfants leurs missions et comment bien prendre soin des animaux en étant attentifs à leurs comportements. Les enfants ont organisé une collecte de dons, qui a été remise à la SPA fin avril. Merci à tous !



Le mercredi nous sommes allés à la ferme du Rondeau pour découvrir l'élevage de chèvre. Les enfants ont pu donner le biberons aux chevreaux dans une ambiance festive, maquillage, labyrinthe et jeux dans la paille !



# Vacances d'hiver

Ateliers médiation animale avec Cécile Bellot, en partenariat avec Ages et Vie. Nous avons tout appris sur les lapins et les cochons d'indes. Tous ont apprécié ce moment riche en câlins !

Les enfants ont également bénéficié d'un atelier avec la chienne Nala pour prévenir les morsures de chien.



Découverte des traces et indices d'animaux dans la forêt par une belle matinée ensoleillée. Nous avons vu des empreintes de chevreuils, une souille de sanglier, des trous de pics. Nous avons terminé par un grand jeu dans les bois.



# Vacances de printemps

Quel est le chemin de nos produits avant qu'on les déguste ? Les enfants ont pu faire le cheminement en allant visiter l'exploitation de Mme Coquillet productrice de pâtes et les grands ont eu la chance de visiter et rencontrer les cuisiniers de Carte Blanche qui ont pu répondre à leurs questions. Le cheminement jusqu'à l'assiette est diffusé sous forme de film "Le chemin de coquillet, du champ à l'assiette" et sera présenté lors de notre journée sur l'alimentation en partenariat avec l'école primaire.



 **Banques Alimentaires**

Les enfants ont découvert les missions de l'association "Banques Alimentaires" et ont organisé une récolte de denrées alimentaires (boîtes de conserves, pâtes, riz...) ainsi que des produits d'hygiène (dentifrice, brosse à dents,..). A déposer au périscolaire jusqu'au 21/06 aux horaires d'ouverture.

Une dizaine de parents, accompagnés de leurs enfants ont participé à notre atelier de fin de vacances. Ils ont réalisé un dessous de plat en mosaïque.



# Vacances de printemps

Un repas tout en convivialité le vendredi, les enfants ont décoré la table, sur le thème de la Réunion, Carte Blanche nous avait préparé un bon menu :) Les petits on fait des éléments en céramique et Clément a organisé un loto. Un très bon moment partagé avec les résidents d'Agés et Vie. Les enfants ont donné leurs suggestions d'améliorations des menus de la semaine, ils ont fait attention à se servir les bonnes quantités pour terminer leur assiette et ont limité les déchets en apportant leur serviette réutilisable.



Durant la matinée nous avons également réalisé un gâteau aux kiwis et organisé une chasse aux œufs.



# Club ados

Lancement avec réussite des soirées Action jeunes les vendredis soirs de 19h à 22h. C'est pour l'instant deux soirées qui ont été organisées les vendredis 5 avril et 24 mai, soit 21 et 14 jeunes de 11 à 17 ans qui se sont retrouvés dans une ambiance conviviale. Des vacances adolescentes seront proposées cet été.



# Carte Blanche

Que mange-t-on dans les assiettes en 2023 ?

Retrouvez nos chiffres dans [ma-cantine.agriculture.gouv.fr](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)



## Accueil de loisirs de Grandfontaine

125 par jour, livrés  
Grandfontaine  
Loisirs, Enseignement  
[Contactez-nous](#)

### Où en-sommes nous de notre transition alimentaire ?

#### Qualité des produits

Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio, en respectant [les seuils d'Outre-mer](#)

#### Que mange-t-on dans les assiettes en 2023 ?

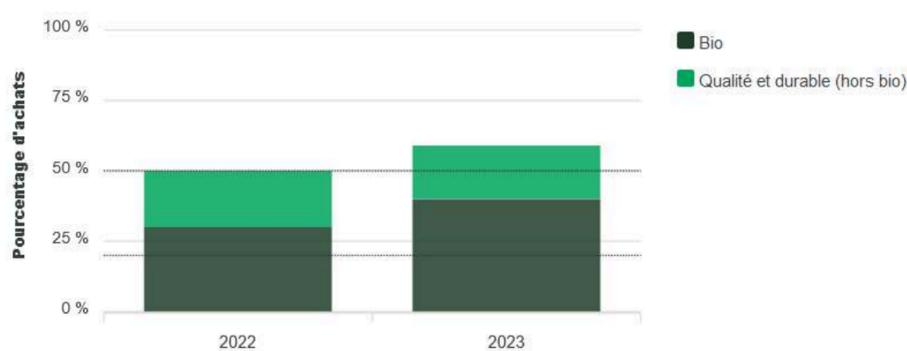
##### Total



##### Par famille de produit



#### Évolution des produits dans nos assiettes sur les années



Diversification des menus

Information des convives

Interdiction du plastique

Lutte contre le gaspillage

# Les Anniversaires

## En janvier

Laville Williams 01/01  
De Jesus Maylis 06/01  
Gabrion Jeanne 07/01  
Carillon Elliott 14/01  
Nowak Paul 15/05  
Nowak Eva 15/01  
Bourdon Antoine 15/01  
Delavalle Marin 17/01  
Bourgeois Melvin 19/01  
Clairis Mahe 19/01  
Monti Milan 24/01  
Martins Evann 28/01

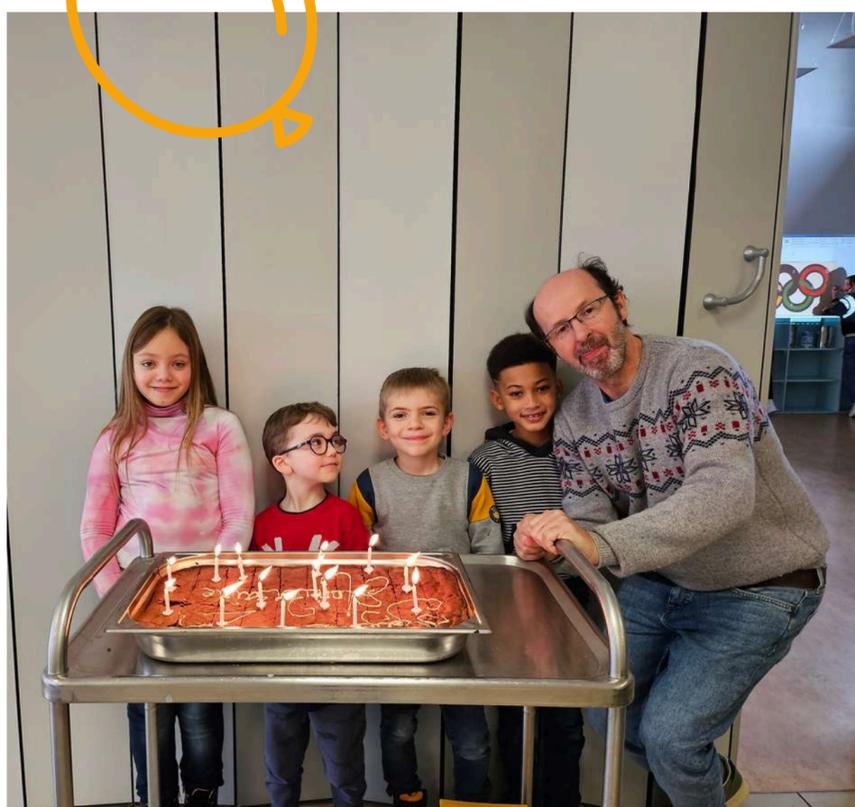


## En février

Henry Jeremy 01/02  
Macovei Paul 02/02  
Bardey Thomas 04/02  
Levant Tom 05/02  
Sironi Brandelikh Andrea  
09/02  
Serralheiro Melina 12/02  
Monti Enzo 13/02  
Vuillot Joanne 16/02  
Fall Malick 18/02  
Aksil Celine 22/02  
Fraccalaglio Nino 24/02  
Fraccalaglio Liam 24/02  
Delavalle Noe 27/02  
Rebuffoni Leni 27/02  
Herue Darel 28/02

## En mars

Allam Zidane 01/03  
Colard Margaux 03/03  
Laurent Hugo 13/03  
Thierry Lopez Ewan 14/03  
Sirguez Thomas 15/03  
Claudet Diane 16/03  
Desbiens Rose 19/03  
Desbiens Charle 19/03  
Ronfort Rose 18/03  
Oliel Elise 29/03



Et bon anniversaire à notre  
animateur Yves

## En avril

Oliver Jedy Gabriel 02/04  
Barrot Gwenael 03/04  
Rezki Aya 04/04  
Gavat Charlie 06/04  
Mlayah Imrane 09/04  
Grosset Tom 10/04  
Piot Emma 13/04  
Buffone Sasha 14/04  
Piot Georges 15/04  
Desbiens Victoire 17/04  
Hajri Emna 19/04  
Roche Thibaud 19/04  
Philippe Lola 20/04





## You need

for 8 people

**75g butter**  
75 g  
de beurre



**110g sugar**  
110 g de sucre



**225g flour**  
225 g de farine



**2 teaspoons  
baking powder**  
2 cuillères à café  
de levure chimique

**2 eggs**  
2 œufs



**3 very ripe bananas**  
3 bananes très mûres



**50 g walnuts**  
50g de noix

# Banana bread

*Cake à la banane*

Les Anglais adorent le cake à la banane. Et ils ont raison, c'est un gâteau savoureux et très moelleux!



**1** Beat the butter, sugar, flour, baking powder and eggs together.

*Bats ensemble le beurre, le sucre, la farine, la levure chimique et les œufs.*



**2** Mash the bananas. Add to the mixture and mix with a spoon.

*Écrase les bananes. Ajoute-les à la préparation et mélange bien avec une cuillère en bois.*



**3** Stir in the walnuts. Pour the mixture into a greased loaf tin.

*Ajoute les noix en continuant à bien remuer. Verse le mélange dans un moule à cake beurré.*

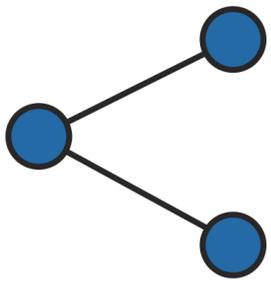


**4** Bake in a preheated oven at 175°C for 65 minutes.

*Fais cuire le cake dans un four préchauffé à 175°C pendant 65 minutes. Régale-toi bien !*



Tu as réalisé cette recette ? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook : [facebook.com/iloveenglish.magazine](https://facebook.com/iloveenglish.magazine)



# Liens utiles

**Site internet du périscolaire**  
[famillesrurales.org/grandfontaine](https://www.famillesrurales.org/grandfontaine)

Animations mercredi

<https://www.famillesrurales.org/grandfontaine/8/planning-des-activites-periscolaire>

Animations vacances

<https://www.famillesrurales.org/grandfontaine/24/planning-des-activites-extra-scolaire>

Menus Cantine

<https://www.famillesrurales.org/grandfontaine/42/menus-periscolaire>

## Portail familles

[famillesrurales-fd.portail-defi.net/login](https://www.famillesrurales-fd.portail-defi.net/login)



Groupe privé :

<https://www.facebook.com/groups/famillesruralesgrandfontaine>

