

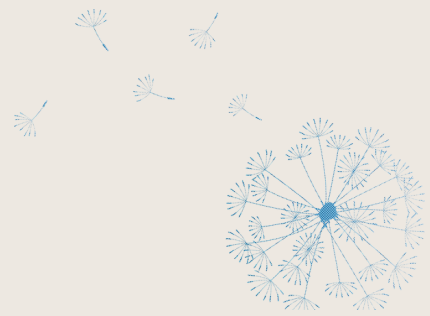
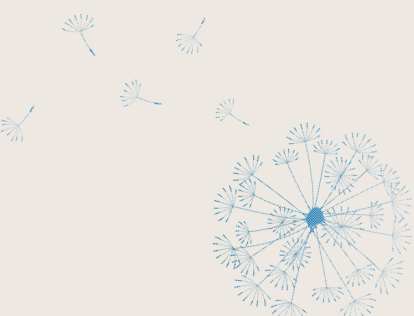
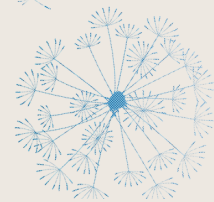
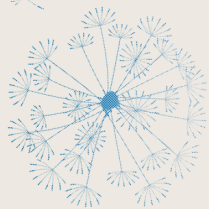


COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Vosges du Sud

Le Pôle Petite enfance

**Communauté de communes
des Vosges du sud**



Le mot de la Vice-présidente du Pôle Petite Enfance de la CCVS



Je me présente : Liliane Bros-Zeller, j'ai 42 ans , je suis mariée et j'ai un enfant. Nouvellement élue sur la commune de Giromagny, déléguée aux affaires sociales et scolaires puis également Vice-présidente de la communauté de communes en charge de la petite enfance et du service aux familles .

Je travaille comme accompagnante éducative et sociale au côté d'enfants atteints de troubles du spectre autistique.

J'espère pouvoir au mieux répondre à vos attentes durant ce mandat .

Restant à votre écoute,

Cordialement

Mme Bros-Zeller, Vice-présidente en charge de la petite enfance et du service aux familles

Le mot de la Responsable du Pôle Petite Enfance de la CCVS



Chers parents,

L'été vient de céder la place à l'automne, comme le renouvellement des saisons, nous commençons une nouvelle année au Pôle Petite Enfance de la Communauté de communes des Vosges du sud.

Les structures petite enfance, les ateliers d'éveil du RAM et les permanences du LAEP ont retrouvé leur rythme de fonctionnement depuis la fin du mois d'août.

Comme chaque début d'année, les équipes se préparaient à vous rencontrer lors d'un temps de réunion, afin de vous présenter les projets, les thématiques, les activités qui vont être construits au fil des mois.

La crise sanitaire que nous connaissons tous, est toujours présente et nous oblige à rompre avec cette tradition. C'est donc à partir d'un support écrit que les professionnels de la petite enfance souhaitent partager avec vous le fonctionnement et les actions menées au cours de cette année.

Même si depuis le mois de mars dernier, nous avons dû faire face à de nombreuses adaptations afin de répondre au maximum aux exigences liées à la crise sanitaire, les professionnels souhaitent au travers de ce document, vous exprimer leur investissement dans leurs missions afin de vous garantir un accueil bienveillant et un accompagnement parental dans la prise en charge de votre enfant.

Je terminerai en m'associant à l'ensemble de mes collègues, pour souhaiter la bienvenue aux nouvelles familles et à celles qui nous renouvellent leur confiance.

Madame Bros-Zeller et moi-même sommes disponibles pour échanger avec vous.

Agathe FORNEVILLE, Responsable Pôle Petite Enfance de la CCVS



LES PAPY'LLONS



Une nouvelle année commence aux Papy'llons.

Les projets et diverses idées créatives émergent dans les esprits de chacun. Toute l'équipe est motivée afin de faire vivre aux enfants des moments de découverte, d'éveil et de partage.

Dans un esprit de bienveillance et de respect, nous accompagnerons votre enfant dans son développement et vous parents, dans votre rôle éducatif.

À tout moment de l'année, l'équipe éducative se tient à votre disposition pour échanger sur nos pratiques et répondre à vos questions.

N'hésitez pas à venir nous solliciter !



Thématique de l'année : les moyens de locomotion

Cette année, notre thème principal se décline en trois temps.

Chaque trimestre une catégorie de transport est exploitée : les véhicules roulants, volants et flottants.

Ces différentes catégories de transport seront illustrées grâce à des activités de décoration, comptines, histoires et bricolage.

Votre enfant, selon son âge et son autonomie, pourra se familiariser avec les formes, les matières, les couleurs en fabriquant un camion, un avion et un bateau qu'il pourra emmener à la maison.

La semaine du goût a lieu du 12 au 16 octobre.

L'équipe stimulera les 5 sens de l'enfant à travers le thème des fruits et légumes.

Les moyens de locomotion seront un support de présentation lors de ce projet

Plusieurs activités seront proposées :

- Atelier pâtisserie : gâteau carotte/chocolat et courgette/chocolat, mini tarte citrouille
- Atelier bricolage-collage : "créer " un moyen de transport à l'aide de fruits et légumes (découpage d'images dans des publicités), pour décorer un vélo par exemple (coller un citron pour faire les roues, une courgette pour le guidon...).



- Atelier gommettes : proposer des dessins de fruits et légumes qui font du vélo ou de la trottinette par exemple. Les enfants pourront les colorer à l'aide de gommettes et/ou de feutres.
- Kim-goût » avec différents goûts : acide, sucré, salé...
- Comptines et lecture sur les fruits et légumes
- Proposer des collations « insolites » avec des légumes : une soupe de tomates, gaspacho de concombres, bâtonnets de carottes...



Reprise des échanges avec la médiathèque de Giromagny : une animatrice de la médiathèque de Giromagny vient une fois par mois lire des histoires aux enfants (albums variés, colorés et choisis selon les thèmes abordés pendant la période).

Plusieurs temps d'activité étaient proposés avec l'EHPAD Saint Joseph : gym douce, partage d'un goûter, lecture, jeux de société et divers événements festifs. Depuis la rentrée, les conditions sanitaires nous obligent à mettre entre parenthèses ces échanges, mais nous espérons les reprendre au plus vite.

Nous poursuivons notre projet commun sur la communication gestuelle. Les professionnels introduisent 3 nouveaux mots par mois. Plusieurs comptines sont chantées et signées avant chaque repas.

Pour suivre l'évolution de ce projet, vous avez à votre disposition « Le petit train des signes » (exposé dans le couloir d'entrée du multi-accueil). Un nouveau document reprenant tous les signes introduits est en cours de création. Il sera également affiché avec le petit train des signes.



LES PETITS PAS TAPONS

Cette année, la tranche d'âge la plus représentative aux Petits Pas Tapons est comprise entre 18 mois et 2 ans. C'est une période de grandes acquisitions (langage, habiletés sociales, autonomie, gestion des émotions, propreté, etc.) qui peut être source d'angoisse et d'appréhension.

C'est pourquoi, le projet pédagogique de la structure est orienté vers une réflexion autour d'éléments sécurisants pour les enfants, à travers les repères, mais aussi les doudous.

Parallèlement à ce projet, nous continuerons à développer la communication gestuelle au quotidien et à entretenir le partenariat avec la médiathèque.

Le projet de l'année : les doudous et les repères

Cette année, l'équipe des Petits Pas Tapons travaille sur la thématique des doudous et plus largement des repères sécurisants pour les enfants, leur permettant de vivre pleinement leurs expériences.

Ce projet a pour objectif de mettre en avant les enfants individuellement au sein du groupe, notamment à travers leur doudou (ou tout autre objet qui leur serait propre), afin que chacun puisse y trouver sa place.

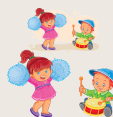


Diverses activités pourront être proposées sur cette thématique :

- Activités manuelles, créatives et artistiques à travers, par exemple, la création d'un arbre à doudous
- Des activités langagières avec des échanges en groupe autour des doudous de chacun
- Des instants hors du temps dans le monde de l'imaginaire, par la réalisation d'un petit « théâtre des doudous ».
- Des temps de lecture et de découverte du livre à la médiathèque
- Des séances d'éveil musical ou de détente
- La création d'une mascotte des Petits Pas Tapons
- La réalisation de recettes de cuisine en lien avec les doudous de chacun ou les habitudes culinaires familiales.



La communication gestuelle



Le projet communication gestuelle continue aux Petits Pas Tapons. Après une année marquée par la crise sanitaire, l'équipe a pu cependant observer la reproduction d'un certain nombre de signes par les enfants, essentiellement à partir de 14-15 mois. Les signes les plus utilisés par les enfants sont « changer la couche », « boire », « manger », « dormir », « encore », « doudou ».

Les professionnelles en utilisent cependant beaucoup plus au quotidien, environ une cinquantaine, et continuent d'agrémenter le panel de signes proposés aux enfants.

Il a été décidé que les premiers signes seraient successivement communiqués d'ici fin décembre à toutes les familles, afin que les nouveaux arrivants puissent aussi se les approprier et les utiliser avec leur enfant s'ils le souhaitent.

Le partenariat avec la médiathèque

L'équipe des Petits Pas Tapons a souhaité mettre à profit la proximité de la médiathèque et renouveler le partenariat existant les années précédentes.

Ce projet s'inscrit dans un objectif d'accès à la culture pour les jeunes enfants, mais aussi de développement du langage et de leur imaginaire.

Ainsi, des temps de lecture et de découverte du livre seront organisés régulièrement, au minimum une fois par mois, dans les locaux de la halte, ainsi qu'à la médiathèque (sous réserve des divers protocoles sanitaires).

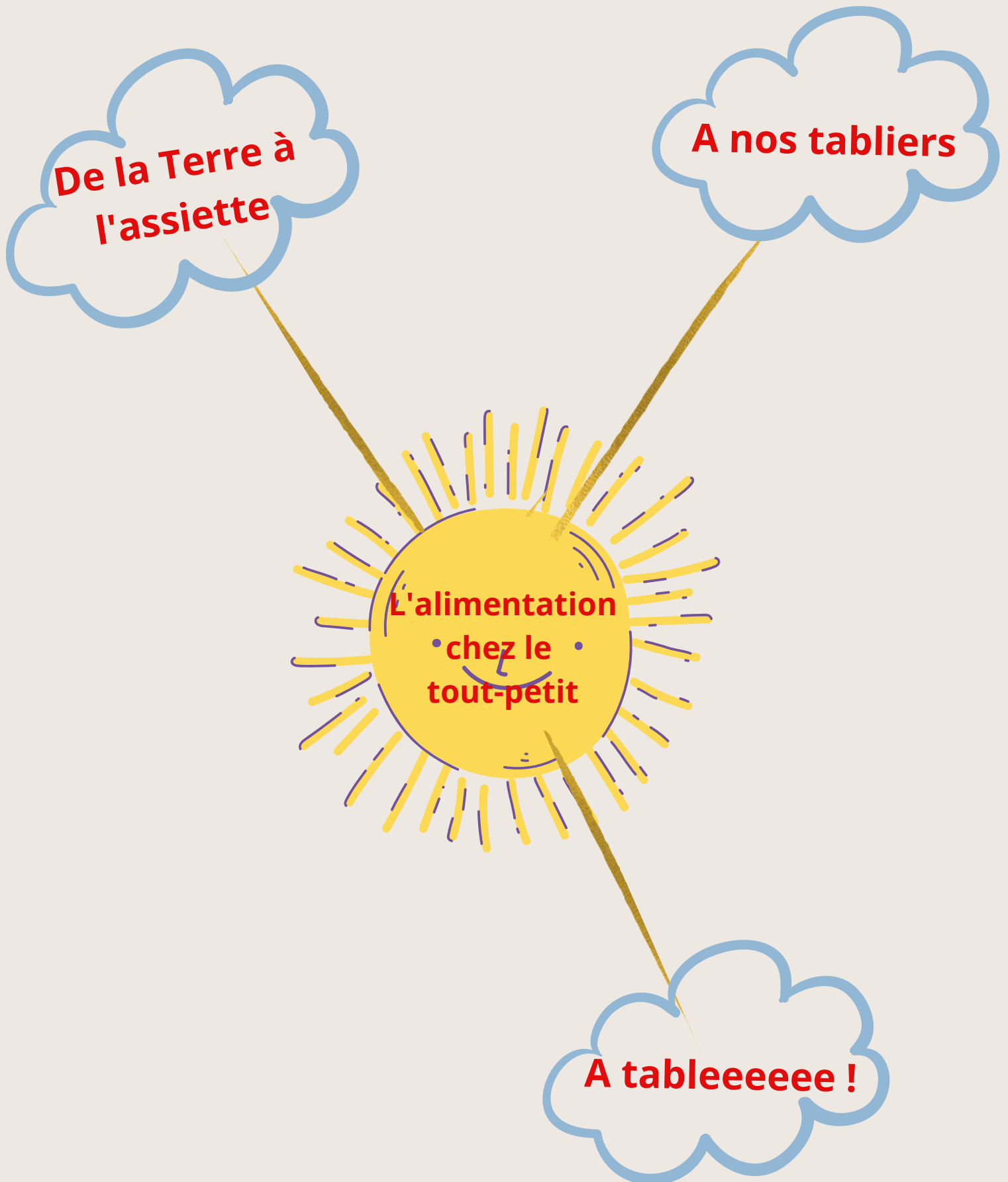
L'équipe continue d'emprunter un certain nombre de livres tout au long de l'année afin d'enrichir les lectures qui sont proposées aux enfants quotidiennement.

Un fonds documentaire sur la parentalité existe à la médiathèque d'Etueffont. Il est envisagé de créer un espace de présentation de livres au sein des Petits Pas Tapons, afin que les parents puissent feuilleter les documents susceptibles de les intéresser et les emprunter par la suite à la médiathèque.



LES OISY'LLONS

Dans le cadre de notre projet éducatif, cette année, les Oisy'llons "se mettent" à table !



Et au-delà ...

L'alimentation revêtant un caractère essentiel dès le plus jeune âge, nous souhaitons participer à l'éveil au goût, afin de permettre aux tout-petits de s'ouvrir et d'accepter la diversité gustative qui s'offre à eux pour construire des comportements alimentaires sains.

Ce projet regroupe 3 grands axes :

- [De la Terre à l'assiette](#)



Cette thématique a pour objectif de permettre aux enfants de comprendre la provenance des aliments qu'ils consomment au quotidien.

Ainsi, nous allons créer un mini potager extérieur et un mini potager aromatique intérieur.

Des rencontres dans une ferme, une boulangerie et un marché sont également envisagées.

- [A nos tabliers !](#)



Qui dit "alimentation", dit cuisine et dégustation.

Nous partirons de produits de notre quotidien (fruits, légumes, produits laitiers, céréales ...) et prendrons plaisir à faire découvrir les différentes possibilités de les déguster... parfois simples, parfois surprenantes, mais toujours gourmandes et riches en diversité.

- [A tableeeeeee !](#)



Dès qu'ils sont en capacité d'être à table, les enfants n'ont qu'une envie, faire seul.

Ainsi, nous allons cette année, tout mettre en œuvre pour favoriser cette autonomie à travers divers apprentissages : mettre le couvert, débarrasser, se servir...

Ces temps de repas seront également propices aux échanges, au partage et à la convivialité.

- [Et au-delà...](#)



D'autres actions en lien avec nos partenaires seront effectuées.

Avec la médiathèque de Giromagny, nous découvrirons des albums variés sur l'alimentation et avec le RAM, nous jouerons à des petits jeux de loto, KIM, dînette, jeux sensoriels sur l'alimentation.


Enfin, nous souhaitons partager ce projet avec vous, à travers vos idées, suggestions et divers échanges que nous aurons l'opportunité d'avoir autour de l'alimentation avec votre/vos enfant(s).

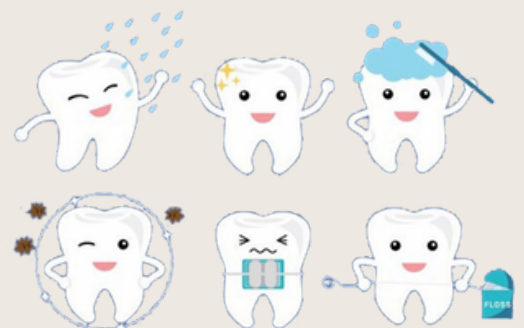


Infirmière du Pôle Petite Enfance, je souhaite chaque année, développer un thème sanitaire de façon ludique. Après le lavage de main l'année dernière, je désire cette année, accompagner les enfants dans l'hygiène bucco-dentaire.

Claire ROBERT-LEYVAL

L'hygiène bucco-dentaire

- 
- sensibiliser les enfants, leur famille, les professionnels et les assistantes maternelles de la communauté de communes fréquentant le RAM.
 - améliorer les comportements et les pratiques d'hygiène bucco-dentaire chez le jeune enfant (2-3 ans), en organisant des ateliers, jeux ou temps de lecture,
 - former les professionnels intervenant auprès des enfants concernant :
 - les poussées dentaires
 - l'apparition des premières dents
 - les gestes préventifs des caries
 - le mode d'emploi d'un brossage de dents efficace
 - organiser une soirée thématique avec la présence d'un dentiste.



QUI SOMMES-NOUS ?

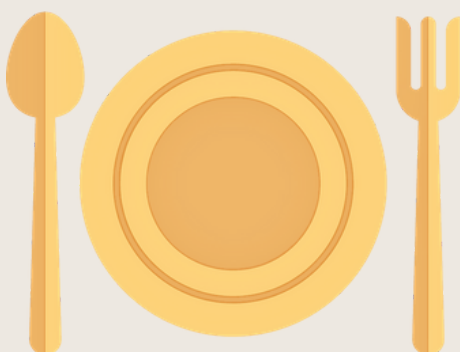
Notre marque est née en 1986 au Château d'Uzel, près de Besançon, d'une conviction de l'Adapei (Association des Amis et Parents de Personnes Handicapées) : il est possible de marier plaisir de bien manger et insertion professionnelle de personnes en situation de handicap.

Aujourd'hui, après 30 années d'expérience au service d'une mission médico-sociale, la cuisine d'UZEL est devenue une marque à part entière, garante d'une haute qualité et d'une cuisine équilibrée pleine de saveurs et un gage d'exigence au service des établissements scolaires, collèges et lycées, crèches, maison de retraite et/ou personnes âgées, entreprises ...

Notre concept : une cuisine artisanale préparée selon les traditions culinaires, alliée à un savoir-faire et une expérience permettant de répondre aux attentes des clients.

Spécialisée dans la restauration, notre marque compte quatre cuisines basées à Besançon, Morteau, dans le Pays de montbéliard et Villersexel (en partenariat avec l'Association Hygiène Sociale de Franche-Comté). Depuis fin 2010, un atelier de boulangerie situé 8 rue Branly à Besançon, complète notre offre "restauration collective" à travers une nutrition à la fois gourmande et équilibrée, le pain du fournil d'UZEL répondant à un cahier des charges précis sur les exigences nutritionnelles de ses consommateurs. En 2011, un atelier de légumerie est venu enrichir notre prestation.

Dans une démarche pérenne, avec l'appui de nos 300 collaborateurs sur quatre cuisine, nous nous inscrivons dans le tissu économique régional (3ème employeur du département) et confirmons également chaque jour, notre action citoyenne autour de valeurs durables.



Nos valeurs et chiffres clés

L'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS COURTS

La cuisine d'UZEL travaille depuis plusieurs années avec ses partenaires au développement d'une filière d'achats courts.

TOUJOURS PLUS DE PRODUITS FRAIS... ENTRE 70 ET 80 %

Nous épluchons 6 tonnes de légumes par semaine (oignons, échalotes, ail frais, carottes, céleris, céleris raves, céleris branches, pommes de terre, poireaux, navets, choux rouges, choux blancs, concombres, tomates, poivrons, courgettes, aubergines...).

Pour garantir :

- plus de goût
- une haute valeur nutritionnelle (vitamine et minéraux)
- aucun additif



UNE CUISINE TRADITIONNELLE "FAITE MAISON"

Plus de 80% des plats proposés dans nos menus sont élaborés dans nos cuisines.

Cependant, l'utilisation de produits semi élaborés ou finis reste nécessaire (sécurité alimentaire). Ils sont limités et font comme les produits frais, l'objet d'une sélection rigoureuse.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE POUR CERTAINES VIANDES ET CERTAINS LÉGUMES

Ce mode de cuisson permet de préserver les saveurs avec l'ajout de garnitures aromatiques à base de légumes frais comme à la maison. Une cuisine saine, la viande est donc plus savoureuse, juteuse et plus facile à couper. Pour la cuisson des légumes, cela permet de préserver les vitamines et minéraux.

UN RESPECT SCRUPULEUX DU G.E.M.R.C.N (GROUPE D'ÉTUDES DE MARCHES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET DE LA NUTRITION)

Afin de lutter contre l'obésité, notre nutritionniste est garante :

- du calcul quotidien des apports nutritionnels
- du respect des grammages
- du respect des fréquences des plats servis



Nos menus respectent les préconisations du texte GEMRCN et les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé). Le calcul des valeurs nutritionnelles (apport calorique, teneur en protéides, lipides et glucides) est effectué pour chacun de nos menus. L'ensemble des menus répond à l'équilibre alimentaire et aux apports nutritionnels recommandés de façon quotidienne.

Outre le respect de l'équilibre alimentaire et le respect des apports nutritionnels recommandés, la diversité des plats proposés, cuisinés traditionnellement, permet d'éveiller les sens des jeunes convives.

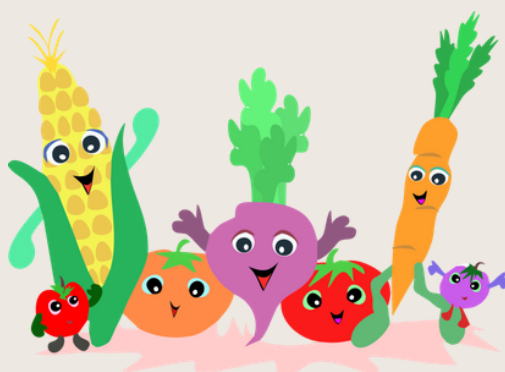
PRÉPARATION DES REPAS

LA LIAISON FROIDE

La cuisine d'UZEL travaille selon le principe de la liaison froide. Ce qui signifie que nos plats sont cuisinés (de façon traditionnelle) et refroidis sur place pour être remis en température, réchauffés sur le lieu de consommation. Elle se décompose de la manière décrite ci-dessous depuis la cuisine d'UZEL jusque dans vos assiettes :

- réception et contrôle des matières premières
- déconditionnement et stockage des matières premières avant cuisson
- fabrication, cuisson des repas
- refroidissement des repas de 63°C à +10°C à cœur (au cœur du produit) en moins de 2 heures afin de garantir une qualité bactériologique irréprochable
- stockage des repas aussitôt le refroidissement terminé, à une température inférieure ou égale à 3°C jusqu'au moment de son départ pour la livraison
- livraison chez nos clients dans des camions réfrigérés pour garantir un transport à une température constante entre 0°C à +3°C
- réception chez le client pour un stockage à +3°C avant consommation
- remise en température chez le client à une température supérieure à 63°C en 1h00 maximum
- mise à disposition, distribution aux convives

La cuisine d'UZEL est garante de la sécurité alimentaire tout au long du processus de fabrication, de la sélection des matières premières jusqu'à la livraison des plats dans la chambre froide.





Notre politique d'achat

Nos partenaires locaux

FOURNISSEURS	PRODUITS	VILLE
Haute Loue Salaisons	Charcuterie & viandes	Longeville
Biscuiterie Lanternier	Biscuits de Montbozon	Montbozon
Biscuiterie Billiotte	Sablé de Besançon à la crème fraîche	Besançon
ENIL (Ecole Nationale d'Industrie Laitière)	Produits laitiers traditionnels et BIO	Mamirolle
Les éleveurs de la Chevillotte	Viandes fraîches	Besançon
La ferme d'Uzel	Volailles fraîches	Pelousey
Fromagerie Jean Perrin	Fromage artisanal BIO et traditionnel	Cléron
Esat des Hauts de Belfort	Légumes	Belfort
SAPAM	Fruits et légumes traditionnels et BIO	Mulhouse
Tuyé de Mésandans	Charcuterie et salaisons	Mésandans
Fromagerie Raguin	Cancoillotte	Vercel Villedieu le Camp
Jardins d'idées	Légumes BIO	Bavans
Le fournil d'Uzel	Pains traditionnels et BIO	Besançon

Nos menus crèches

Entre 4 et 6 mois jusqu'à 18 mois

La seule nourriture d'un bébé reste le lait maternel ou infantile jusqu'à l'âge de 4 mois révolu. Ensuite, il va découvrir progressivement les fruits et les légumes, les céréales. C'est le début de la diversification.

La diversification alimentaire entre 4 et 6 mois jusqu'à 18 mois :

- pour la viande : les quantités de viande sont minimales lors de la diversification : à savoir 10 g, puis 20 g, puis 30 g. Nous servons des portions de viande de 30 g dans toutes les textures car de plus petites quantités ne sont pas gérables et il y aurait un risque de manque.
- pour les purées de légumes : GEMRCN préconise 200 g de purée de légumes et de pommes de terre car c'est le seul aliment consommé par le bébé
- pour les légumes entiers : la préconisation GEMRCN est de 120 g, mais la cuisine d'Uzel, à la demande de quelques crèches, propose des duos composés de 80 g de légumes et 80 g de féculents. Ceci également afin d'éviter des manques.

Les menus "crèche" proposés dans le cadre de cette diversification alimentaire (entre 4 et 6 mois jusqu'à 18 mois) sont à 3 composantes et sous 3 types de textures adaptées en fonction de l'âge de l'enfant :

- menu crèche petit mixé : texture lisse adaptée au tout début de la diversification
- menu crèche petit haché : texture grumeleuse selon la dentition de l'enfant
- menu crèche petit : texture normale à écraser à la fourchette et/ou à couper en tout petits morceaux vers 12/15 mois selon l'évolution de l'enfant.

Type de menu crèche	Plat (<i>viande, poisson, œuf</i>)	Légume
- crèche petit mixé	velouté : 30 g	mousseline de légumes : 200 g
- crèche petit haché	mouliné : 30 g	purée bébé de légumes : 200 g
- crèche petit	30 g	duo de légumes : 160 g



Composition des menus crèche petit :

- toutes les viandes sauf les abats et les charcuteries,
- tous les poissons sauf le poisson pané,
- des œufs durs,
- les légumes bien tolérés par l'estomac des bébés : haricots verts, carottes, courgettes, cotes de bettes... Ils seront mixés avec une quantité équivalente de pommes de terre,
- en dessert : un laitage nature ou une purée de fruits frais.

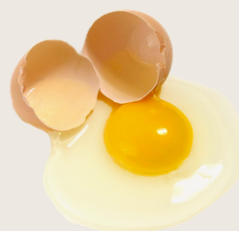
Nos menus crèches

Enfants de 18 mois à 3 ans

Le menu crèche moyen pour les enfants de 18 mois à 3 ans

Ce menu est composé de 4 composants avec pain et s'articule comme suit :

- un plat protidique :
 - viande, poisson ou œuf parfois accompagnés de sauces "maison" peu grasses qui offrent des saveurs nouvelles
- légumes verts et féculents :
 - en alternance avec sur 20 repas, 10 légumes / 10 féculents comme préconisé par le texte du GEMRCN
 - introduction de tous les légumes verts et des légumes secs
- fromages et laitage nature
- desserts :
 - fruits frais, cuits ou en compote



Le menu crèche moyen est décliné en menu :

- sans porc
- sans viande

Type de menu crèche	Plat (viande, poisson, œuf)	Légume
- crèche moyen	30 g	120 g à 150 g
- crèche moyen sans porc	30 g	120 g à 150 g
- crèche moyen sans viande	30 g	120 g à 150 g

Une fois par semaine programmation d'une entrée qui varie en fonction des saisons :

- un potage pour la période automne-hiver
- une crudité pour la période printemps-été



Les animations :

- un gâteau d'anniversaire "maison" est programmé une fois par mois (le dernier jeudi du mois sauf en cas de vacances scolaires, dans ce cas, il sera positionné le dernier jeudi des vacances).
- des menus à thème : chaque année, la cuisine d'UZEL édite pour le scolaire, un calendrier de menus à thème qui se décline au rythme d'un menu par mois. Ces menus sont adaptés aux enfants accueillis en crèche à chaque fois que cela s'avère possible au niveau diététique.



[Retrouvez les menus du Pôle Petite Enfance sur le site internet de la CCVS](#)

Relais Assistants Maternels (RAM)

Ce service gratuit s'adresse aux parents et futurs parents à la recherche d'un mode de garde sur la CCVS, mais aussi aux assistants maternels et garde à domicile pour les accompagner dans l'exercice de leur profession.

Information, écoute, rencontres, échanges et réorientation sont les principales missions du RAM.

Un Responsable :
Benjamin ZUSSY

2 lieux de permanence :

- Etueffont
- Giromagny

3 lieux d'animation :

- Etueffont
- Giromagny
- Rougemont-le-Château



Une Animatrice :
Charline GROSDÉMOUGE

GUICHET UNIQUE : un dispositif au sein du RAM

- accompagnement des familles dans la recherche d'un mode de garde (individuel ou collectif)
- pré-inscription pour une entrée en structure collective et suivi
- gestion de la facturation et des règlements

Parents :

- information sur les différents types d'accueil
- mise en relation avec les assistant(e)s maternel(le)s agréé(e)s information sur vos droits et vos devoirs d'employeur
- aide dans les démarches administratives
- accompagnement tout au long de la relation avec le / la salarié(e) (contrat, congés payés, rupture ...)
- réorientation vers les instances compétentes



Assistant(e)s maternel(le)s

- information sur l'agrément, l'accès au métier
- mise en relation avec les parents
- information sur vos droits et vos devoirs de salarié(e)
- accompagnement tout au long de la relation avec le parent employeur
- lieu de rencontres et d'échanges
- rompre l'isolement
- valorisation du métier et professionnalisation



Enfants :

- lieu de socialisation
- temps d'éveil et de rencontre
- observation
- échanges avec son assistant(e) maternel(le)



LIEU ACCUEIL ENFANT-PARENT (LAEP)

Nous sommes 3 professionnelles à intervenir durant les 3 accueils proposés par le LAEP.

Stéphanie : je suis accueillante sur les 3 temps d'accueil (Giromagny, Etueffont et Rougemont-le-Château). J'exerce également en tant que Responsable en périscolaire et centre de loisirs.

Émeline : je suis accueillante depuis novembre 2018. En parallèle, je travaille au sein du Pôle Petite Enfance et intervient aux Petits Pas Tapons à Etueffont en tant que accompagnate petite enfance.

Claire : j'interviens depuis maintenant 2 ans sur le secteur de Rougemont-le-Château les vendredis matin. Je suis également Animatrice en périscolaire à Etueffont.

Le LAEP est un espace convivial qui accueille, de manière anonyme, sans inscription et gratuitement, de jeunes enfants âgés de 0 à 6 ans accompagnés de leurs parents ou d'un adulte référent.

Les futurs parents sont également les bienvenus.

C'est avant tout un lieu d'écoute où nous abordons différents thèmes de la parentalité (alimentation, sommeil, premières acquisitions, rôle des parents...).

Tous ces échanges restent confidentiels.

C'est également un des premiers lieux de sociabilité de l'enfant. Celui-ci peut effectivement jouer librement avec d'autres enfants dans un espace adapté.

Au cours de la semaine, trois temps d'accueil au LAEP vous sont proposés :

- lundi de 14h00 à 16h00 à l'Espace la Savoureuse à Giromagny
- mercredi de 9h00 à 11h00 dans les locaux du RAM, au rez-de-chaussée du siège communautaire à Etueffont
- vendredi de 9h00 à 11h00 dans les locaux du périscolaire à Rougemont-le-Château.

Mercredi 18 novembre 2020, à partir de 14h00, le Pôle Petite Enfance, en partenariat avec le Centre socioculturel la haute Savoureuse, organise un après-midi sur le thème de la parentalité durant lequel nous tiendrons 2 ateliers : espace cocooning et jeux de société.





- Responsable Pôle Petite Enfance :

Agathe FORNEVILLE - 03.84.54.78.50
agathe.forneville@ccvosgesdusud.fr

- Les Papy'llons :

Marlène ANNAHEIM - 03.84.29.09.93
lespapyllons@ccvosgesdusud.fr

- Les Petits Pas tapons :

Anne-Laure HUMBERT - 03.84.54.72.61
lespetitspastapons@ccvosgesdusud.fr

- Les Oisy'llons :

Hélène HENRY - 03.84.23.94.99
lesoisyllons@ccvosgesdusud.fr

- Infirmière référente :

Claire ROBERT-LEYVAL - 07.68.93.41.34
claire.robert-leyval@ccvosgesdusud.fr

- Relais Assistants Maternels (R.A.M.) :

Benjamin ZUSSY - 03.84.54.78.80
ram@ccvosgesdusud.fr

- Lieu Accueil Enfant-Parent : laep@ccvosgesdusud.fr



NOS PARTENAIRES

- Caisse d'Allocations Familiales du Territoire de Belfort



- Protection Maternelle Infantile du Conseil Départemental du Territoire de Belfort



- Médiathèques intercommunales des Vosges du sud



- Centre socioculturel la haute Savoureuse



RETROSPECTIVE 2019

Vosges du Sud

LES PETITS PAS TAPONS VOUS INVITENT

AU CARNAVAL

"DU TEMPS DE NOS GRANDS-MÈRES"

LE 11 MARS DE 15H À 17H
dans les locaux du RAM à Etueffont

CHANSONS INTERGENERATIONNELLES,
CRÉATION MASQUE, ESPACE MANIPULATION,
MAQUILLAGE EN FOLIE,
BUFFET GOURMAND DE NOS GRANDS-MÈRES

PLACES LIMITÉES, PENSEZ À VOUS INSCRIRE !
03 84 54 72 61
OU PAR MAIL LESPETITSPASTAPONS@CCVOSGESDUSUD.FR

Réservez vos places dès maintenant
ou par mail lespetitspastapons@ccvosgesdusud.fr

gratuit

Document à titre indicatif. Chaque enfant présente ses particularités

Fruits : tous très mûrs ou cuits, sauf :

- amandes, noix et noisette (6 mois),
- dattes et légumes secs (1 an)

Légumes : cuits au départ

carotte, céleri, rave, courgette, brocoli, courroule, endive, épinard, fenouil, haricot vert, maïs, navet, panais, pois, poireau, potimarron, pois, tomate, topinambour

Pomme de terre

puree

Toutes viandes

sauf porc

Oeufs cuits

1 œuf = 2g.c = 1/2 œuf dur

Farines infantiles

(sans gluten)

Fruits : début crus

Artichaut, avocat, aigron, pois mange-tout, Courton, radis, salade

Légumes : début crus et cruttes

asperge, betterave rouge, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou rouge, chou fleur

Pain, pâtes fines, semoule, riz

15 à 20g = 1/2 œuf dur

1 an et +
1 an : fin diversification
30 à 50g = 1 œuf dur

5 purée lisse + potage

6 yaourt spécial bébé

7 mixés

8 fromage & fromages blanc nature

9

10

11

Evolution : diversification

recommandé par l'OMS jusqu'à 6 mois

CONFÉRENCE DÉBAT

"Mon enfant mord !"

ANIMÉE PAR

MONSIEUR BÈGE
pédopsychologue

À 18H30
MERCREDI
22 JANVIER 2020

MAISON DE RETRAITE À GIROMAGNY

GRATUIT

Votre jeune enfant vous mord ou mord les autres, identifions et comprenons ce comportement.

Organisée par le Pôle Petite Enfance de la Communauté de communes des Vosges du sud

Renseignements : 03 84 54 78 50

Vosges du Sud

Fête de l'hiver

Vendredi 13 déc à 18h30

Maison de retraite Giromagny



Retrouvez toutes les informations pratiques
et l'agenda des services de la CCVS, sur notre
site internet www.ccvosgesdusud.fr