

# Ma famille et moi



**Info-parents**  
**Mai 2018**

## Entre les deux portes

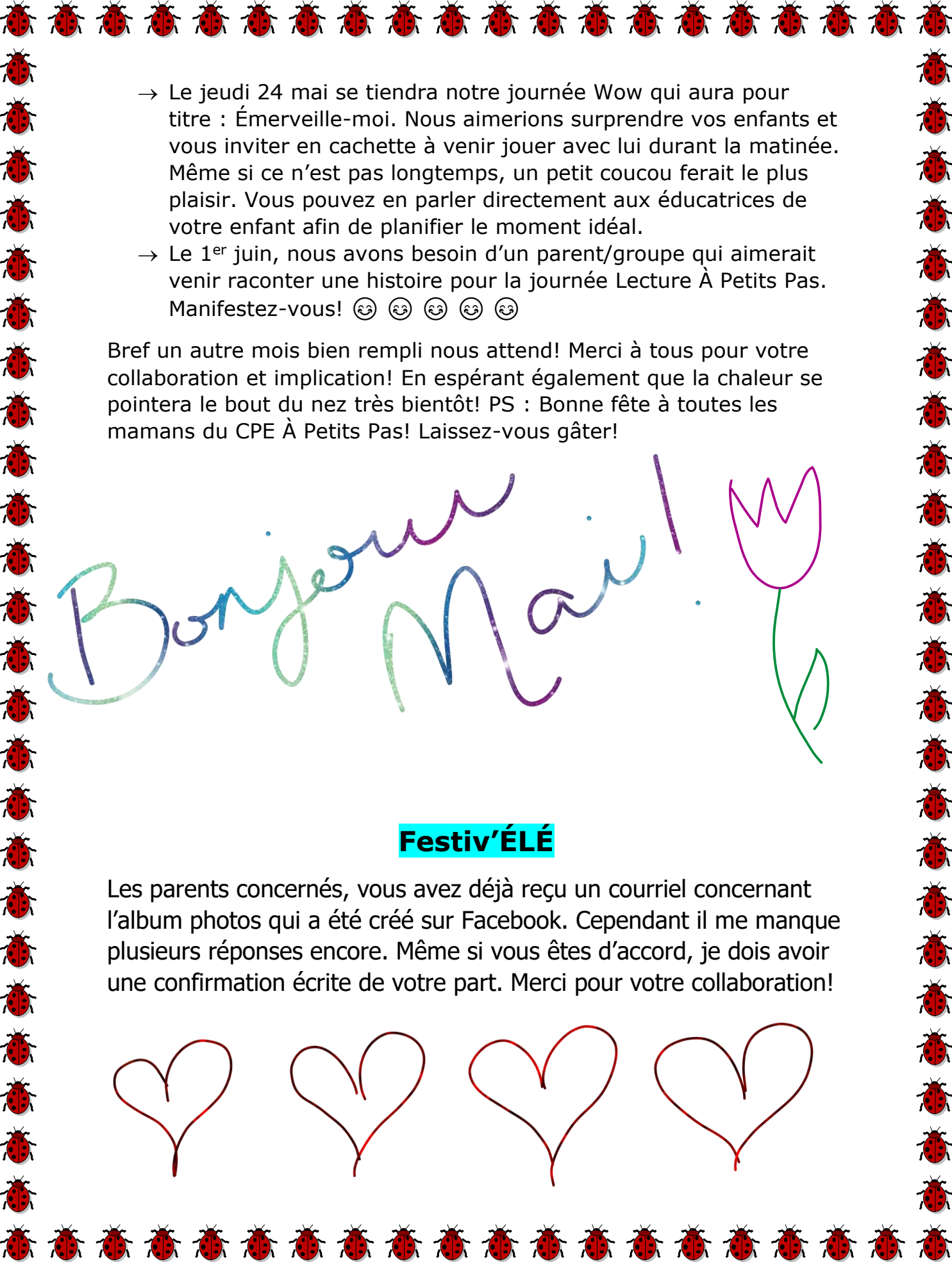
- 🌀 Une copie de l'info-parents
- 🌀 Le menu d'hiver (Menu d'été disponible sous peu!)
- 🌀 Les feuillets Scholastic
- 🌀 La revue Naitre et Grandir

## Bye bye Avril, bonjour Mai!

Chers parents, toute l'équipe du CPE À Petits Pas souhaite vous remercier pour votre implication lors du thème d'Avril! Maintenant, place à une nouvelle thématique : Ma famille et moi. C'est également autour de cette thématique que se déroulera la semaine québécoise des familles 2018 qui aura lieu du 14 au 20 mai prochain. « La famille, c'est ça qui compte! »

Voici une liste de rappels et demandes pour les activités du mois de Mai :

- Vendredi 11 mai : Déjeuner spécial maman. Si ce n'est pas déjà fait, n'oubliez pas de m'envoyer la chanson que vous aimez écouter avec votre enfant!
- Aussi, avant le 14, j'aimerais si possible que vous m'envoyiez une photo de votre enfant lorsqu'il était bébé et aussi de vous !!! Nous ferons un petit jeu et verrons si vos enfants vous reconnaîtront.

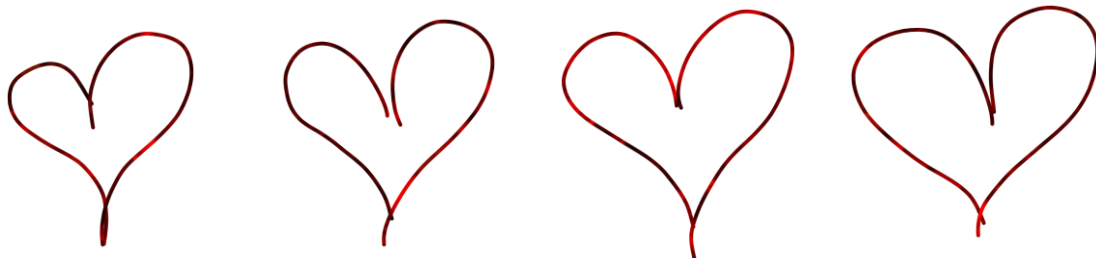
- 
- Le jeudi 24 mai se tiendra notre journée Wow qui aura pour titre : Émerveille-moi. Nous aimerions surprendre vos enfants et vous inviter en cachette à venir jouer avec lui durant la matinée. Même si ce n'est pas longtemps, un petit coucou ferait le plus plaisir. Vous pouvez en parler directement aux éducatrices de votre enfant afin de planifier le moment idéal.
  - Le 1<sup>er</sup> juin, nous avons besoin d'un parent/groupe qui aimerait venir raconter une histoire pour la journée Lecture À Petits Pas. Manifestez-vous! 😊 😊 😊 😊 😊

Bref un autre mois bien rempli nous attend! Merci à tous pour votre collaboration et implication! En espérant également que la chaleur se pointera le bout du nez très bientôt! PS : Bonne fête à toutes les mamans du CPE À Petits Pas! Laissez-vous gâter!



## **Festiv'ÉLÉ**

Les parents concernés, vous avez déjà reçu un courriel concernant l'album photos qui a été créé sur Facebook. Cependant il me manque plusieurs réponses encore. Même si vous êtes d'accord, je dois avoir une confirmation écrite de votre part. Merci pour votre collaboration!





## Mots d'enfants

Benjamin Boissonneault (Les Jujubes) : Ça c'est un « docteur » de fumée! Il a également dit : J'ai « crayonté » mes pierres. À la place de crayonner. Hihi!

Charles Hillman (Les Jujubes) : Est-ce que tu peux « déguiser » mon crayon? Hihi!

## Des nouvelles du quartier

❖ **QUOI** : Soirée discussion ayant pour thème : «QUAND LES TOUT-PETITS EXPLOSENT!»

**QUAND** : Mercredi le 2 mai 2018

**HEURE** : 18h00

**ENDROIT** : Bibliothèque Saul Bellow (3100, rue Saint-Antoine à Lachine)

**COÛT** : Gratuit!

❖ **QUOI** : La grande fête familiale de Lachine

**QUAND** : Samedi le 12 mai 2018

**HEURE** : 10h00 à 14h00

**ENDROIT** : Aux terrains sportifs de Dalbé-Viau (740, rue Esther Blondin à Lachine)

**COÛT** : Gratuit!

# Les recettes à Marie-Ève : Spécial déjeuner ☺

## Jus matinal santé

### Ingrédients :

2 oranges sans pépins, pelées à vif et coupées en morceaux  
½ banane coupée en morceaux  
1 T. fraises congelées, décongelées  
2 c. à soupe d'eau

**Préparation :** placer tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur. Liquéfier. Passer au tamis si désiré et servir.

## Muffins aux pommes et à la mélasse (18 muffins)

### Ingrédients :

1  $\frac{3}{4}$  T. de farine tout usage non blanchie  
2 c. à thé de poudre à pâte  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de bicarbonate de soude  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de cannelle moulue  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de gingembre moulu  
2 œufs

$\frac{3}{4}$  T. de cassonade

$\frac{3}{4}$  T. de lait

$\frac{1}{2}$  T. huile de canola

$\frac{1}{2}$  T. de mélasse

1  $\frac{1}{2}$  T. de céréales All-Bran

3 pommes Granny Smith, pelées,  
épépinées et coupées en dés



### Préparation :

- 1- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F. Chemiser 18 moules à muffins de caissettes en papier ou en silicone.
- 2- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et les épices. Réserver.
- 3- Dans un bol, mélanger les œufs, la cassonade, le lait, l'huile et la mélasse à l'aide d'un fouet. Ajouter les céréales et laisser reposer environ 5 minutes. Ajouter les ingrédients secs d'un seul coup et bien mélanger à la spatule, juste assez pour humecter la farine. Incorporer les pommes.
- 4- À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 1/3 T, répartir la pâte dans les moules. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1 Raphaël 	2	3 	4
7 	8 Sanaa 	9 Méli-Mélo	10	11 Rosalie (12) 
14 	15	16	17	18
21 FÉRIÉ	22	23	24 	25 Cassandre et Keyla 
28	29	30	31	1 

## Ma famille et moi

3 : Bouge À Petits Pas :  
Chaise musicale géante

Semaine du 7 : Laisse ton  
empreinte au vestiaire

9 : Méli-Mélo

11 : Déjeuner avec maman

14 : Semaine québécoise  
des familles. Envoyez vos  
photos de bébés

21 : FÉRIÉ CPE FERMÉ

24 : Journée Wow «  
Émerveille-moi » Venez  
jouer avec votre enfant!

1<sup>er</sup> Juin : Lecture À Petits  
Pas. 1 parent/local