

INFOS TAP

Pour la prochaine période, les animatrices périscolaires proposeront de nouvelles activités à vos enfants, comme par exemple :

Avec **Juline**, les enfants explorent tout un univers à travers de petits jeux, de présentations animées et illustrées (photos, mini-vidéos ...) Pour les plus grands : **Les débuts du 7^{ème} art** / Les frères Lumière / Duos humoristes / projection de films muets. Pour les plus jeunes : **La magie du cinéma** / extraits commentés de films pas comme les autres / l'univers des tournages / jeux d'ombres.

Amandine continue ses activités sportives en salle multiactivités. Les enfants pourront ainsi aborder pendant cette période **le développement de leur motricité**. Pour les enfants de l'école maternelles, parcours, saut, équilibre leur permettra d'être plus à l'aise avec leur corps... Chez les élémentaires, se sont les prémices de **la gymnastique** qu'étudieront les enfants. (roulade avant, arrière, parcours sur poutre, mouvements au sol...)

Les plus petits pourront terminer leurs journées d'école avec **Laetitia** et **Hélène** qui leur proposeront des activités manuelles, des petits jeux, des contes animés autour d'un thème central : **les cinq sens**. Chaque semaine, un thème plus précis (l'odorat, l'ouïe etc...) sera abordé selon les différentes activités proposées aux enfants.

PLANNING DES T.A.P : JANVIER - FEVRIER

MATER-NELLE	5 au 9/01	12 au 16/01	19 au 23/01	26 au 30/01	2 au 6/02	9 au 13/02	16 au 20/02
B.C.D avec Juline	GRUPE A	A	A	B	B	B	A
S.M.A avec Amandine	B	B	B	A	A	A	B
Arc en Ciel avec Laetitia	C	C	C	D	D	D	C
Arc en Ciel avec Hélène	D	D	D	C	C	C	D

Rappel : B.C.D : à coté de la salle de sport

S.M.A : salle multi activités (salle de sport) /// Espace Arc en Ciel : Garderie

PRIMAIRE	5 au 9/01	12 au 16/01	19 au 23/01	26 au 30/01	2 au 6/02	9 au 13/02	16 au 20/02
B.C.D avec Juline	E	E	E	F	F	F	E
S.M.A avec Amandine	F	F	F	E	E	E	F

SERVICE ENFANCE



Actualités

Janvier Février 2015

AGENDA

Accueil de Loisirs
Sans Hébergement 2015

ALSH des Vacances d'Hiver :
23 au 27/02/2015
02 au 06/03/2015 (10j)
(inscriptions dès le 15/01)

ALSH des Vacances de Printemps
27 au 30/04/2015
04 au 07/05/2015 (8j)
(pas d'accueil les 1er et 8/05)

ÉTÉ :
6 au 31/07 (18j)
(pas d'accueil les 13 et 14/17)
17 au 25/08 (7j)

ALSH des Vacances de la Toussaint :
19 au 30/10/2015 (10j)

R retrouvez dans cette plaquette le **MENU** de la restauration scolaire de la prochaine période.

En janvier, différentes animations sont programmées, comme la galette des rois, la chandeleur, le nouvel an Chinois.

Nous fêterons également tous les enfants nés en janvier et février.

Une nouveauté également, le C.M.E (Conseil Municipal des Enfants), élu en octobre dernier, proposera son premier menu. Un choix des enfants pour faire plaisir à leurs camarades de classes...

En dernière page, le programme des T.A.P (les débuts du cinéma, le développement de la motricité, la découverte des 5 sens...)



Retrouvez toutes les actualités du service ENFANCE sur le site internet de la commune

www.capinghem.fr

Service ENFANCE :

Espace Arc en Ciel : Rue d'Ennetières à CAPINGHEM

Olivier PAILLART au 03 20 10 83 55

periscolaire@ville-capinghem.fr

MENU DU 5 JANVIER AU 20 FEVRIER 2015

Maternelle : service à table : première ligne de l'entrée, de l'accompagnement et du dessert
 Primaire : self : choix de l'entrée et du dessert.

Les animations de la période :
 * Galette des Rois : jeudi 8 janvier
 ** Chandeleur : lundi 2 février
 *** Nouvel an Chinois : jeudi 5 février
 **** Fêtons les anniversaires: vendredi 20 février



Repas du Conseil Municipal des Enfants : le vendredi 23 janvier 2015

Les jeunes élus ont le plaisir de proposer aux enfants de l'école ce premier menu spécial !

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Boulettes d'agneau au curry	Carottes râpées vinaigrette maison Chou rouge sauce fruits rouges	Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Salade rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)	Salade verte à la mimolette Salade pyrénéenne (salade composée, emmental, tomate des pyrénéens, croûtons, ail)	Pavé de colin sauce paëlla
Jardinière de légumes Semoule Croc lait Mimolette	Parmentier de poisson Navets braisés Purée Yaourt aromatisé Yaourt nature	Echine de porc Lentilles Haricots verts Entremet à la vanille et mikado Mousse à la framboise	Rôti de bœuf Steak haché (mat.) Choux-fleurs persillés Coquillettes Brownies maison Beignet framboise	Riz safrané Petits pois Coulommiers Camembert Fruits de saison

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Salade flamande (endives, jambon, noix, emmental) Salade verte au gruyère	Filet de lieu à l'américaine	Céleri rémoulade Duo de carottes sauce fraîcheur (recette du Chef étoilé Michel Sarran) Navarin de mouton	Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade) Porc au caramel Chop suey de légumes Riz Créole	Pavé de colin à la basquaise Blettes au gratin Pâtes torsadées Croûte noire Croc lait
Nuggets de dinde Carottes fraîches béchamel Pommes vapeur	Ratatouille Semoule Camembert Brie Fruits de saison	Purée Epinards à la crème Yaourt nature Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais Ananas frais	Fruits de saison
Crêpe et son caramel au beurre salé				

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Carottes râpées vinaigrette agrumes Salade chef (batavia, épaule, emmental, tomate)	Sauté de bœuf bobotie Haricots beurre saveur Oriental Semoule Fraidou Tomme blanche Fruits de saison Duo d'agrumes	Chou rouge sauce mangue (recette du Chef étoilé Michel Sarran) Salade du maraicher (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Omelette nature Pommes poêlées Jardinière de légumes Yaourt nature Yaourt aromatisé	Salade verte au Gruyère Endive au bleu Rôti de porc aux herbes Epinards à la crème Polenta au beurre Galette des rois	Blanquette de colin sauce safran Riz Créole Blettes au gratin Fondou président Saint Paulin Fruits de saison
Cordon bleu Coquillettes Pêlé mêlé provençal Flan à la vanille Douceur lactée au citron				

LEGENDE : Innovation culinaire Recettes développement durable
 Plats préférés des enfants Recettes d'ici et d'ailleurs

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Steak haché de bœuf à la diable Choux-fleurs persillés Purée Mimolette Fraidou Fruits de saison	Râpé violet sauce échalote (betterave, fromage blanc, mayonnaise échalote) Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Jambon blanc et cornichon Pâtes torsadées Jardinière de légumes Fromage blanc Petits suisses nature	Salade verte au maïs aux accents du terroir aux 2 poires (Iceberg, poires au sirop, fromage blanc) Gigot de mouton Petit pois carottes saveur du jardin Riz au lait à la cannelle Gâteau de semoule	Poulet sauce camembert Frites country Chou vert braisé Brie Coulommiers Fruits de saison	Carottes râpées aux accents du terroir Salade du ramoneur (salade composée, mimolette, et lardons) Colin pané et 1/4 de citron Pêlé mêlé provençal Riz Créole Yaourt nature Yaourt aromatisé

Lundi 9 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Omelette Choux-fleurs persillés Purée Fraidou Montboissier Fruits de saison Ananas frais	Salade verte aux croûtons Râpé de mimolette et céleri (recette du Chef étoilé Michel Sarran) Cassoulet toulousain Pomme de terre vapeur Haricots blancs à la tomate Liégeois au chocolat Panna cotta noix de coco	Emincé de dinde au curry Ratatouille et riz Brie Bûchette de chèvre Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette oriental Pamplemousse Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt nature Yaourt aromatisé	Waterzoi de ch'ti poisson Semoule Poêlée de légumes Comté Emmental Fruits de saison

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche) Céleri rémoulade Filet de lieu à la tapenade Epinards à la crème Boullgour pilaf Fromage blanc à la crème de marrons Fromage blanc au coulis	Pamplemousse Salade ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Sauté de bœuf au paprika Brocolis Riz Créole Quatre-quarts aux pépites de chocolat	Iceberg à l'orientale Salade flamande (endives, jambon, noix, emmental) Quiche kebab (recette du Chef étoilé Michel Sarran) Carottes fraîche à la ciboulette et Blé Crème dessert vanille Yaourt aux fruits	Palette de porc à la provençale Petits pois Purée Cantafrais nature Comté Fruits de saison	Repas du C.M.E ANIMATION : JUS DE POMME FRAIS PRESSÉ DEVANT LES ENFANTS OEUFS MAYO CHEESEBURGER FRITES SALADE GAUFRE LIÉGEOISE ET SON CHOCOLAT

Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Carbonnade flamande Brunoise de légumes saveur du jardin Frites Edam Croc au lait Fruits de saison	Salade coleslaw (carotte, chou blanc) Salade olympique (batavia, épaule, emmental) Poulet basquaise Riz Créole Poêlée de brocolis et champignons Yaourt nature Fromage blanc	Pamplemousse Salade verte au maïs Nuggets de poisson Blé aux petits légumes Compote de pommes Ile flottante	Rillettes à la sardine Saucisson à l'ail Steak haché de bœuf à la diable Jardinière de légumes Pâtes torsadées Fruits de saison	Potage au potiron Pavé de lieu sauce crème Carottes infusion colombo Haricots blancs à la tomate Gâteaux d'Anniversaires