



nos meilleurs vœux pour 2026!

Avec un peu de retard, voici la toute première newsletter de l'année! Et pour commencer nous vous souhaitons à toutes et tous une très bonne année 2026 et espérons que vous avez passé de belles fêtes de fin d'année.

L'année 2026 a déjà amené un brin de renouveau aux Acacias-Epinettes puisque le processus de municipalisation des structures d'accueil de la petite enfance de Carouge est maintenant officialisé. Pleins de nouveaux projets sont également à venir et l'équipe s'affaire d'ores et déjà à penser, organiser et installer différentes salles à thème pour les enfants! Et évidemment nous vous montrerons tout en temps voulu.

En attendant faisons un petit récapitulatif des événements passés et à venir, en commençant par les divers ateliers parents animés par Véronique, notre référente des projets familles. Bonne lecture!

A vos agendas!!

Que vous souhaitiez passer des moments privilégiés avec vos enfants, ayez envie d'échanger avec d'autres parents ou encore si vous aimeriez mieux comprendre la relation unique qui existe entre fratrie, nos projets familles sont faits pour vous. Pour plus d'informations sur chaque atelier vous trouverez un descriptif sur notre site internet:

<https://www.eve-acacias-epinettes.ch/events-creche.html>

Agenda



- 📁 **14 février :**
Atelier parents: Café Pirouettes - Jade
- 📁 **18 février :**
Atelier parents: Pas à pas, entre parents
- 📁 **14 mars :**
Atelier parents: Café Pirouettes - Aventurine
- 📁 **28 mars :**
Atelier parents: Café Pirouettes - Fratrie
- 📁 **25 avril :**
Atelier parents: Café Pirouettes - Turquoise PETITS + Emeraude



Par une belle nuit de décembre...

Comme chaque année, nous avons célébré la traditionnelle fête de l'Escalade en votre compagnie. Mais avec une spécificité particulière cette année: un spectacle organisé et mis en scène par Fanny et Nicolas. Deux membres de notre équipe qui ont un don particulier pour la comédie, toutes les qualités de bon orateurs, et donc une facilité à tisser des liens à travers leur créativité. Tous les deux ont su subjugué leur audience, enfants et adultes compris! La place fût ensuite donnée à la marmite et à la soupe, et évidemment la joie et la bonne humeur pour le reste de la soirée. Merci encore à tous d'être venu la partager en notre compagnie.

START

le cortège

Ensuite, une histoire..

"la mère royaume a fait quoi??"

bon, il est où le chocolat?

"..de la république!"

"Car si pénitent les ennemis..."

Passons au bon repas traditionnel

merci pour ces moments partagés!



noël aux Epinettes

Aux Acacias-Epinettes, le mois de décembre est significatif de célébration et donc de décorations! Vous ne les avez pas vu, mais des petits lutins sont venu un soir pour préparer les salles à la venue des fêtes et égayer les coeurs.

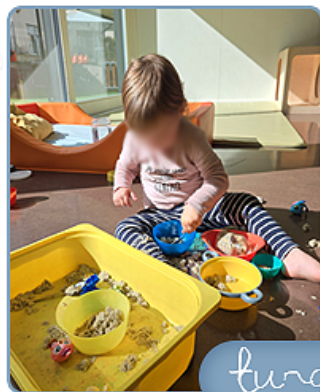


la vie à la crèche

START



Opaline



turquoise



Emeraude



jade



Aventure



Par jour de pluie..

Voici une activité simple et rapide pour occuper vos enfants par temps de pluie, avec du matériel que vous avez sûrement à la maison: de l'huile, de l'eau (ou du lait) et des colorants alimentaires liquides. Une expérience amusante pour les enfants pour explorer non seulement les couleurs mais aussi découvrir que certains liquides sont immiscibles!

LE SAVIEZ-VOUS?

Si l'eau possède des pôles négatifs et positifs, comme un aimant, l'huile en est dépourvue, c'est pourquoi ces liquides ne s'attirent pas!



1. Réunissez ce dont vous aurez besoin: des colorants alimentaires liquides, de l'eau (ou du lait), de l'huile (tout type tant qu'elle ne soit pas trop foncée) et des pipettes.



2. Pas de panique, vous pouvez remplacer les pipettes par des pailles ou des cuillères. Ou les enfants peuvent aussi utiliser leur doigts!



3. Versez un fond d'huile dans une grande assiette ou un bol. Dans d'autres petits récipients, mixez vos colorants liquides avec de l'eau ou du lait pour obtenir plusieurs couleurs différentes.



4. Utilisez les pipettes/pailles (ou autre) pour faire tomber des gouttes d'eau colorées dans le fond d'huile et observez la réaction entre les liquides!

la recette de david

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250g de lentilles de corail ou Rosana GRTA
- 1 oignon moyen
- 1 pomme
- 1 gousse d'ail
- 2,5 dl de lait de coco
- 2 cuillères à café de curry en pâte (selon vos goûts)
- sel et matière grasse

1. Hachez l'oignon, pelez la pomme et la raper façon Bircher
2. Faire légèrement revenir les deux dans la matière grasse puis ajoutez le curry
3. Ajoutez les lentilles qui auront préalablement été rincées à l'eau froide
4. Ajoutez le lait de coco et laissez mijoter 15 à 20 minutes
5. Salez selon votre envie, et ajouter de l'eau si la consistance devient trop épaisse
6. Servir avec un riz basmati et un chutney de mangue.



la chanson du moment

Tourne, tourne, petit moulin
Frappent, frappent, petites mains
Vole, vole, petit oiseau
Nage, nage, poisson dans l'eau

Petit moulin a bien tourné
Petites mains ont bien frappé
Petit oiseau a bien volé
Petit poisson a bien nagé



à lire...

TURQUOISE: "P'TIT LOUP DIT TOUJOURS NON"

de Orianne Lallemand et Eléonore Thullier

EMERAUDE: "À QUOI TU SERS?"

de Raphaël Fetjö

JADE: "OÙ EST TURLUTUTU?"

de Hervé Tullet

AVENTURINE: "LA GRENOUILLE À GRANDE BOUCHE"

d'Élodie Nouhen et Francine Vidal