

## Au Foyer Logement, au mois de février ...

Le 1<sup>er</sup> février, trois résidentes du Foyer Logement ont participé au Bistrot mémoire qui avait lieu, comme chaque premier lundi du mois, au Champ Commun à Augan. La séance était animée par Morgane Le Lay, Orthophoniste à Sérent qui intervient une fois par semaine à la Clinique des Augustines à Malestroit. Le thème était « les difficultés de langage et les troubles de la Mémoire ». Les personnes âgées ont pu évoquer les difficultés qu'elles rencontrent au quotidien (ne pas réussir à trouver un mot, utilisation d'un mot pour un autre...) et l'orthophoniste a apporté des trucs et astuces pour pallier à ces troubles.



Le 17/02, deux résidentes du Foyer Logement ont rejoint au Centre Culturel quatre enfants du Centre de Loisir de Guer pour un après-midi artistique. Au programme invention de vêtements pour des poupées en papier ! Beaucoup d'échanges et d'entraide ont marqué cet après-midi.

Le 19/02 le Foyer Logement a accueilli une cinquantaine d'enfants du Centre de Loisir de Guer. Chacun était déguisé. Certains enfants avaient préparé des dessins qu'ils ont offerts aux résidents. Ils avaient également préparé une chanson. Les résidents ont pu porter les masques qui avaient été réalisés le lundi précédent avec le groupe « Atout Age » du Centre Social. Un moment joyeux !



Le 14 février, les bénévoles de l'Association nous ont conviés à Monteneuf pour aller voir une pièce de théâtre : « Vous mendirez tant ». Celle-ci était présentée par une troupe de Missiriac (les Rigol'Arts). Le rire était effectivement au rendez-vous ! Pour le goûter, les bénévoles nous ont offert des crêpes !

**Elle a quitté l'établissement :**

- Mme ARRIVÉ Jeannine

**Ils ont fêté leur anniversaire**

**ce mois-ci :**

- M. BECEL René  
- Mlle BOUVET Yvette



## ***Recette des gaufres à l'ancienne***

*Pour 5 personnes*

250 g de farine, 1 cuillère à café de sel, 4 œufs, 75 g de beurre, 1 sachet de levure, 150 ml de lait, 150 ml d'eau, 60 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe d'huile.

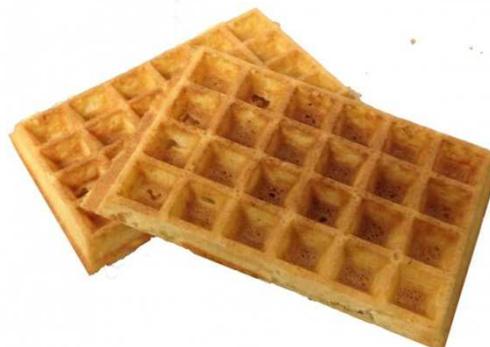
Mélanger la farine et le sel. Faire un puits au centre et y casser les œufs. Ajouter le beurre fondu, le lait et l'eau.

Fouetter le tout. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'huile et la levure. Fouetter de nouveau. La pâte doit être liquide et fluide (sinon ajouter de l'eau).

Laisser reposer la pâte 30 minutes.

Faire cuire les gaufres environ 3 minutes de chaque côté.

*Bon appétit !*



*« L'appétit vient en mangeant, la soif disparaît en buvant ». F. RABELAIS*

*« La gourmandise commence quand on n'a plus faim ». A. DAUDET*