

# LE PETIT JOURNAL



*« Si le début de juillet est pluvieux,  
le restant du mois sera douteux »*

## Le Foyer Logement, au mois de juillet...

Le mercredi 13 juillet avait lieu « Guer en Fête ». Quatre résidentes se sont rendues à la Cérémonie Patriotique. Trois d'entre elles sont ensuite restées pour profiter de la fête. Ainsi, elles ont pu déguster une crêpe tout en écoutant l'orgue de barbarie, retrouver des amis... C'est la fraîcheur du soir qui nous a incitées à repartir vers 22h.

Depuis 10 ans ont lieu, les mardis de l'été, une soirée conviviale à la Gare. On peut y manger des crêpes, des galettes, danser au son de l'accordéon, écouter les chants de marins, applaudir un artiste, spécialiste du diabolo, et acheter des produits locaux. Pour les enfants, un manège et des promenades en calèche sont proposées. Le 26 juillet, le soleil était au rendez-vous et une résidente a participé à ce bon moment.



Le mercredi 27 juillet, quatre personnes âgées de Guer sont venues au Foyer Logement afin de partager un goûter, de chanter et de faire un loto. C'était aussi l'occasion pour certaines personnes de se retrouver. La veille, trois résidentes avaient réalisé un gâteau aux fruits de saison et une de nos invitées avait fait un délicieux far breton. Tout était réuni pour passer un bel après-midi ! Nous recommencerons ces rencontres une fois par trimestre.

**Ils ont fêté leur anniversaire  
ce mois-ci :**

- Mme TOUZARD Lucie
- Mme HERVE Aline



**Elles sont arrivées récemment  
parmi nous :**

- Mme FRANCON Gilberte
- Mme DUBOIS Léa

# RECETTE DU GATEAU AUX FRUITS DE SAISON

*Pour 6 personnes*

- \* 500 g de fruits
- \* 2 œufs
- \* 80 g de sucre semoule
- \* 120 g de farine
- \* 125 g de beurre fondu
- \* 1 à 2 cuillères à café de levure chimique

Mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite la farine et la levure (il est conseillé de tamiser la farine). Terminer en ajoutant le beurre fondu (attendre qu'il ait un petit peu refroidi).

Incorporer les fruits.

Faire cuire dans un four préchauffé th 6/7 pendant 40 à 45 minutes.

