



Le Petit Journal

Animations et sorties à venir :



A vos agendas !
DATES A RETENIR

- Mercredi 11 décembre : Goûter de Noël des enfants du personnel
Vendredi 13 décembre : Goûter d'anniversaire pour Madame GUERIN
Samedi 14 décembre : Repas de Noël à la Résidence Autonomie
Lundi 16 décembre : Fabrication de décorations de Noël avec les enfants de la crèche
Mardi 17 décembre : Goûter de Noël offert par l'Association
Jeudi 19 décembre : Apéritif avec les psychomotriciens
Vendredi 20 décembre : Goûter de Noël de la Résidence Autonomie
Mardi 24 décembre : Messe de Noël



Nombres d'exemplaires : 20
Directeur de publication : M. Pierre Carlton
Réalisation : Cécile Vernon

« Décembre, le mois de l'Avent, c'est pluie ou vent ! »

N°30 - NOVEMBRE 2019

La Résidence Autonomie, au mois de novembre...



Le **5 novembre** a eu lieu le goûter des anniversaires. Comme toujours, une animation et un gâteau était offert aux résidents et pour les personnes nées en octobre, une jolie rose !



Le **7 novembre**, nous avons été accueillies à la médiathèque de Guer pour écouter des lectures à voix hautes proposées par les médiathécaires. Un moment calme et riche. Le thème retenu était l'enfance. Les textes étaient extraits des ouvrages suivants :

- Les trois lumières de Claire Keegan
- La vie devant soi de Romain Gary
- A la recherche du temps perdu de Marcel Proust
- Enfance de Nathalie Sarraute
- Le livre d'un été de Tove Jansson
- Fifi Brindacier d'Astrid Lindgren



Le **18 novembre**, nous avons reçu la visite des enfants de la crèche. Au programme : des comptines ! Les enfants sont venus avec un sac entier rempli de chansons dans lequel ils ont pu piocher tout au long de la matinée ! Les résidentes ont aussi proposé des chansons de leur enfance !



Le **19 novembre**, place à la danse ! Comme tous les troisièmes mardis du mois, les bénévoles se sont joints à nous pour passer un moment joyeux et sérieux à la fois pour progresser et apprendre de nouveaux pas !



Le **20 novembre** a eu lieu le goûter des classes 9. Joséphine a animé l'après-midi avec beaucoup de talent, très apprécié par tous !



Le **27 novembre**, le CCAS organisait le goûter pour les résidents. Les sonneurs de la Turballe ont animé l'après-midi. La musique et la danse bretonnes étaient à l'honneur ! Ensuite une bûche glacée a été dégustée pour le goûter.

La recette du mois

VERRINES A LA MANDARINE

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 180 g de farine
- 110 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- 20 cl de crème liquide
- 2 œufs
- 90 g de beurre
- 3 cuillers à soupe de lait
- 100 g de lemon curd
- Zeste
- 2 cuillers à soupe de liqueur de mandarine



ÉTAPES DE PRÉPARATION

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Travaillez en pommade 80 g de beurre avec le zeste râpé du citron (sauf 1/2 cuil. à soupe). Ajoutez 60 g de sucre, le lait puis les œufs un par un, la farine et la levure. Mélangez.

Versez la pâte dans un moule rond beurré et fariné, enfournez 35 min. Démoulez le biscuit et laissez-le refroidir. Découpez dans le biscuit 4 cercles de la taille des verrines et placez-les au fond.

Portez à ébullition 5 cl d'eau avec 50 g de sucre. Ajoutez le jus de citron. Versez dans les verrines pour imbiber les biscuits puis répartissez une couche de lemon curd.

Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez le sucre glace et la liqueur de mandarine en continuant à fouetter.

Servez les verrines avec un nuage de mousse, les bâtonnets de zeste réservé et accompagnez de gâteaux secs (tuiles ou langues de chat).

Elles ont fêté leur anniversaire

- Mme GUYOT Jeanine, le 1^{er} novembre
- Mme GUILLAUME Madeleine, le 16 novembre



Familles

Ne pas hésiter à venir aux animations les mardis, mercredis et vendredis à partir de 15h30 !!!