

RÉSIDENCE AUTONOMIE

Le Petit Journal



«Des fleurs que mars verra, peu de fruits on mangera.»

N°33 -FÉVRIER 2020

La Résidence Autonomie, au mois de février...



Le mardi 4 février, l'Association a organisé la Chandeleur. De nombreuses bénévoles ont fait de délicieuses crêpes tout au long de l'après-midi. Nous nous sommes régalés ! Certains résidents ont dansé ! A la fin de l'après-midi les anniversaires ont été fêtés.



Le vendredi 7 février, nous avons été invités à la Maison de l'Enfance pour aller manger des crêpes. Certains résidents sont allés à pied jusqu'à la crèche. Après le goûter nous avons joué à la balle et chanté quelques comptines avec les enfants. Un beau moment !



Le 11 février, nous sommes allés au Bistrot Mémoire à Augan. Le thème du jour était « Les moyens de communication d'hier et d'aujourd'hui ». Après un temps d'échange intéressant où chacun a pu s'exprimer, nous avons commandé des boissons et une dame avait apporté des crêpes !



Le mercredi 12 février, nous avons reçu la visite des enfants du Centre de Loisirs de Guer. Nous avons fait des jeux de société avec eux. Ils ont apporté des crêpes pour le goûter ! Ce fut un après-midi très agréable !



Le 14 février, Lisa, la volontaire de Service Civique a organisé un atelier pâtisserie. Au programme : un roulé au chocolat. Chacun a mis la main à la pâte avant de déguster le délicieux gâteau.



Le 18 février, nous sommes allés manger des crêpes à l'EHPAD et ceux qui le souhaitaient pouvaient se déguiser !!!



Le 19 février a eu lieu le deuxième temps de chorale avec l'EHPAD. Les chanteurs étaient nombreux et très motivés !!!

Le 21, la chorale avait lieu cette fois à la résidence avec encore de nombreux chanteurs !



Le 26, quelques résidents ont participé aux mini olympiades inter établissement qui étaient organisées dans nos locaux. Nous sommes arrivés en 2^{ème} position.

La recette du mois

FONDANT TRES FACILE AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✓ 150 g de chocolat
- ✓ 80 g de beurre
- ✓ 3 œufs
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 60 g de farine
- ✓ 10 cl de lait
- ✓ 1 cuiller à café de levure



- Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).
- Casser le chocolat dans une casserole. Ajouter le beurre en parcelles et faire fondre doucement.
- Fouetter les œufs entiers dans une jatte avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine, la levure et le lait. Bien mélanger.
- Verser le mélange beurre/chocolat par-dessus en mélangeant sans arrêt.
- Beurrer un moule, verser la pâte dedans et enfourner.
- Faire cuire 18 minutes (ou un petit peu plus pour qu'il soit moelleux).
- Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir avant de le démouler. Servir avec une crème anglaise.

BON APPETIT !

Elle a fêté son anniversaire

➤ Mme BOUVET Yvette, le 20 février



Familles

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



Animations et sorties à venir :



A vos agendas !

DATES A RETENIR

Mardi 10, mercredi 11 et vendredi 13 mars : décorations de printemps

Mardi 17 mars à 10h : Rencontre avec les enfants et les assistantes maternelles

Mardi 17 mars à 15h30 : Danse à la Résidence

Mercredi 18 mars à 14h30 : Carnaval à l'EHPAD

Vendredi 20 mars à 15h30 : Chorale à l'EHPAD

Mercredi 25 mars : Visite des enfants du Centre de Loisirs

Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : Mme Yvette HOUSSIN

Réalisation : Cécile Vernon