

Débat Participatif

Vendredi 10 janvier à partir de 16h15 au local

« Découverte du Vietnam »
commentaires et photos par
Odile Domenet

Recette gourmande

Gâteau renversé aux clémentines

150 g de farine, 125g de
beurre, 125g de sucre + 4c à
soupe, 2 gros œufs, levure,
10 clémentines

Mélanger au batteur le beurre
ramolli et le sucre. Incorporer
les œufs 1 à 1 puis le jus de
4 clémentines, le zeste, la
farine et la levure.

Eplucher 4 clémentines et les
couper en rondelles.
Les déposer dans un moule
beurré et saupoudré de 2 c à
soupe de sucre.

Verser la pâte et enfourner
environ 25 min th 6/7.

Presser 2 autres clémentines
porter le jus à ébullition avec
le reste de sucre. Arroser le
gâteau avec le sirop chaud.

Réserver 2h au réfrigérateur.

GAZETTE DE LA PATINE

Les visiteurs de convivialité

Pour lutter contre l'isolement des personnes âgées et soutenir le maintien à domicile, le Conseil général organise ce nouveau service.

Le visiteur de convivialité proposera des visites de compagnie à domicile (jeux, lecture), des activités manuelles ou artistiques, un accompagnement dans les promenades mais aussi une participation aux activités des associations et clubs locaux.

Le visiteur bénéficiera d'une formation qualifiante dans le cadre des emplois d'avenir.

Lucie se propose de vous offrir un service similaire en fonction de ses disponibilités.

Prendre contact au : 09.54.27.62.04

Nouveau rendez-vous

« aux rencontres de la patine »

Le 21 novembre a eu lieu un nouvel atelier animé par Geneviève et Joëlle. Les thèmes abordés étaient « quand on est seul, quels sont les problèmes que l'on peut rencontrer au quotidien, comment anticiper l'avenir.... »

5 adhérentes étaient présentes et si vous êtes intéressé il suffit de vous inscrire à l'accueil.

Prochain rendez-vous le jeudi 19 décembre



Joyeux Noël