

Le petit rapporteur

Janvier 2017



Jeudi 19 janvier à 15h30



ANNIVERSAIRES DES RESIDENTS

LEMAIRE Marguerite, le 1

MUREAU Germaine, le 2

BOZIER Louissette, le 5

MAINTROT Jean, le 6

BAUDUIN Gérard, le 8

BRUGIER Monique, le 10

FROGER Michel, le 16

DIETTE Marcelle, le 17

CELERIER Simone, le 22

Bienvenue



ANNIVERSAIRES DES AGENTS

Amandine BRACONNIER, le 8

Delphine HEBERT, le 8

Sylvie RENAUD, le 8

Michel RIGHETTI, le 16

Nathalie MALLET, le 27

Mme Raymonde BREJARD est entrée le 2 décembre, ch 110 « Centre Ville »

Mme Simone BORDEAU est entrée le 12 décembre, ch 120 « Ville Haute »

Mme Micheline DUGUE est entrée le 13 décembre, ch 147 « Bords de Vienne »

Le Carnet

Mme Claudette BIGOT nous a quitté le 7 décembre, elle était parmi nous depuis le 30 novembre 2016

Mme Jeanine AIT AMER ALI nous a quitté le 8 décembre. Elle était parmi nous depuis le 31 janvier 2014

M Michel GUILLOTEAU nous a quitté le 14 décembre. Il était parmi nous depuis le 24 août 2016

Mme Odette GASCHARD nous a quitté le 14 décembre. Elle était parmi nous depuis le 4 juillet 2016

Le mimosa



Fleurs emblématiques de Côte d'Azur, les mimosas, pour la majorité originaires d'Australie, ont été implantés en Europe au début du 19ème siècle .

TRUFFES AU CHOCOLAT ET A LA CHATAIGNE

Temps de préparation : 45 minutes Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 10 personnes)

- 1 kg de châtaignes épluchées
- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre doux
- 4 à 6 cuillères à soupe de lait
- 2 paquets de sucre vanillé
- 200 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré

Préparation de la recette :

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec le beurre.

Passer les châtaignes, au moulin à légumes

Ajouter alors le lait, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Bien malaxer et ajouter le rhum selon les goûts.

Incorporer alors le chocolat/beurre fondu et bien mélanger afin d'obtenir une "purée" bien homogène..

Ranger au réfrigérateur et laisser au moins 2h à prendre.

Confectionner des boules ,les rouler dans du sucre remettre au frais

C'est prête!!!!!!



Repas à thème du samedi 17 décembre



Visite de la crèche lundi 19 décembre



Dimanche 18 décembre arbre de Noël

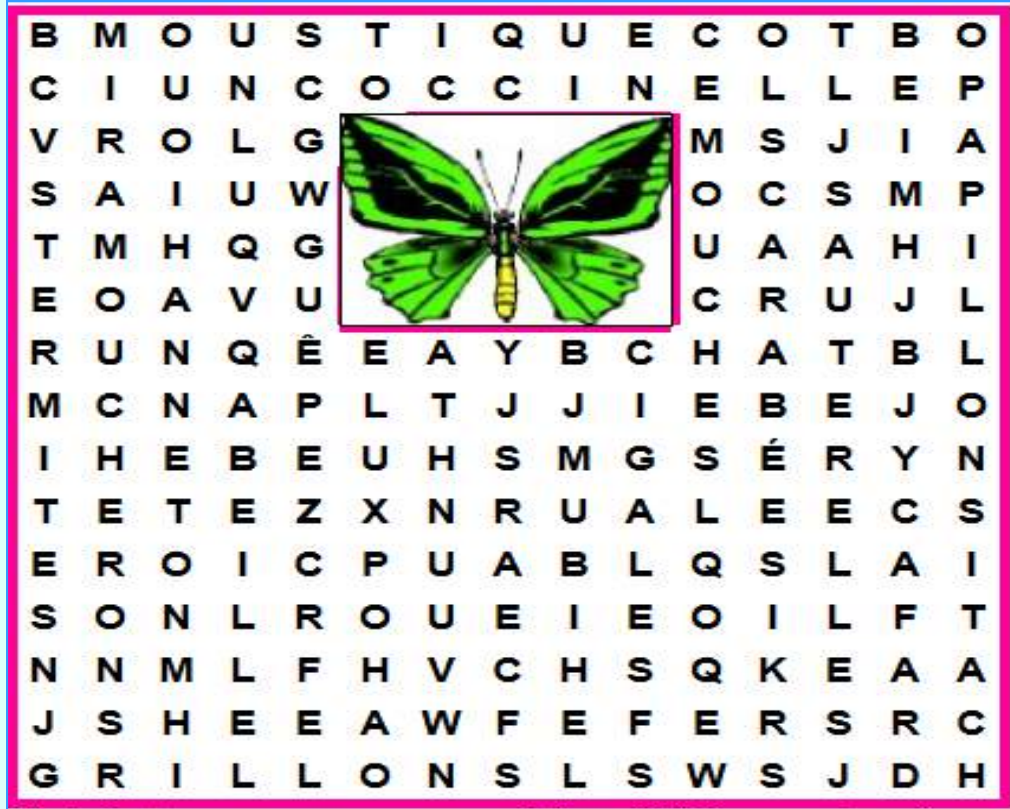


Sudoku

Mots mêlés

Solution page 7

ABEILLE
 CAFARD
 CIGALES
 COCCINELLE
 CRIQUETS
 FOURMI
 GRILLONS
 GUÊPE
 HANNETON
 MOUCHERONS
 MOUCHES
 MOUSTIQUE
 PAPILLONS
 PUCES
 PUNAISES
 SAUTERELLES
 SCARABÉE
 TAONS
 TERMITES



Blague :

Claudette dit à Roger : « Roger, ça fait 30 ans jour pour jour qu'on est marié, on tuerait bien le cochon ? »

Roger : « Eh la Claudette, le cochon n'y est pour rien ! »

					6			
3				1			6	4
			7	9			5	8
				4		1	7	
8	2			3			4	9
	3	4		7				
6	1			5	7			
2	9			8				6
			9					

AGENDA

Animations des animateurs du CPA de Lathus :

Mercredi 11 janvier



**Galette des rois des résidents :
jeudi 19 janvier à 15h30**

Fête des anniversaires des natifs de janvier :

Mardi 31 Janvier (salle à manger du rez-de-jardin)

Odile se tient a votre disposition pour vous accompagner à Chauvigny ou toutes autres sorties, en matinée mardi 31 janvier

Solution sodoku

5	8	9	4	2	6	3	1	7
3	7	2	8	1	5	9	6	4
4	6	1	7	9	3	2	5	8
9	5	6	2	4	8	1	7	3
8	2	7	5	3	1	6	4	9
1	3	4	6	7	9	8	2	5
6	1	8	3	5	7	4	9	2
2	9	5	1	8	4	7	3	6
7	4	3	9	6	2	5	8	1



Bonne année
2017