L'ÉCUREUIL DES RÉAUX

Le journal des Résidents

Numéro 36 - Novembre 2022

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Les anniversaires P. 2
Les nouveaux salariés P. 4
Les départs de salariés P. 4

LES ARTICLES DE NOS REPORTERS

Alexis nous parle des sapeurs -pompiers P. 5
Loïc nous parle de la mécanique et des voitures P. 9

PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS DU MOIS

Création de sets de table à la Boussole P. 7
Marché de Noël à Aigrefoin P. 8
Sortie au Salon du livre d'Elancourt P. 9

PHOTOS DIVERSES

Anniversaire de Claire P. 10
Fête d'Halloween P. 11

CE MOIS-CI..

La recette du mois P.12

AGENDA

Les évènements à venir P. 13

JOYEUX Anniversaire

Les anniversaires du mois

Sébastien
14 Novembre
50 ans

Alina
15 Novembre
31 ans

JOYEUX Anniversaire

Les anniversaires du mois

Claire

16 Novembre

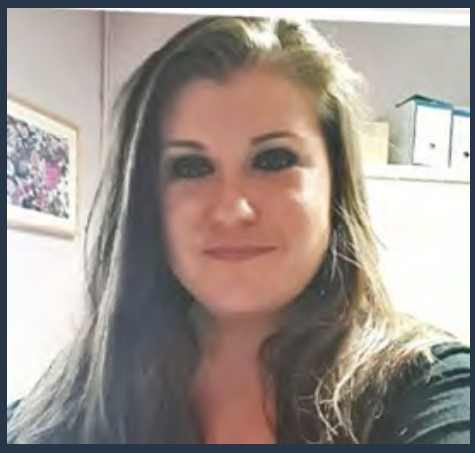
52 ans

Alexis & Loïc

18 Novembre

Pas de nouveaux salariés

Mais Aurélia est revenue de son congé maternité !



Les départs de salariés

BOUCHENTOU Touria a quitté le foyer le 30 novembre

Alexis nous parle des sapeurs-pompiers

Pour moi, les pompiers sont là pour éteindre les incendies et pour sauver la vie des gens.
J'aime les pompiers parce qu'ils éteignent les incendies. J'ai visité une caserne, j'aime leurs camions rouges et leurs vêtements. J'ai un t-shirt de sapeur-pompier que j'adore porter. Je regarde souvent des vidéos d'intervention des pompiers, mes préférées sont celles où ils éteignent des feux dans des pizzerias.

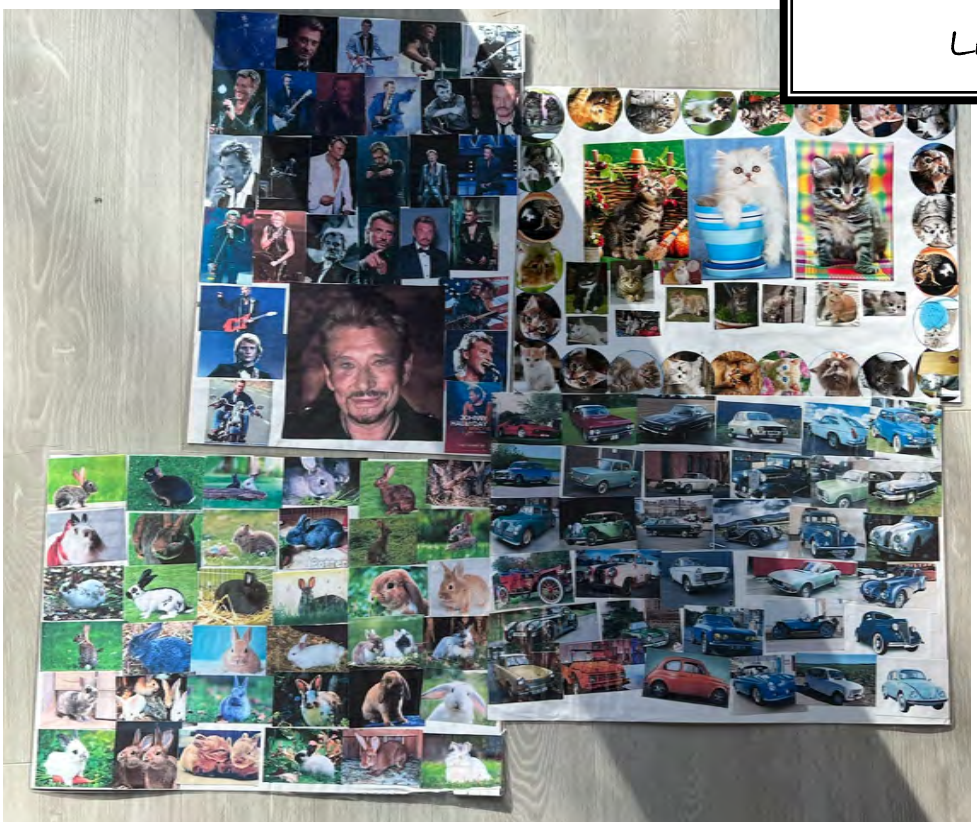
Alexis, résident

Loïc nous parle de la mécanique et des voitures

Moi j'aimerais faire mécanicien pour réparer les voitures, toutes les sortes de voitures. Parfois, je répare la voiture de ma mère avec mon père. Un jour, j'ai pris le cric de la voiture et avec mon père on a regardé si la voiture de ma mère n'était pas cassée.
J'aime la mécanique car j'adore les voitures. Ma voiture préférée c'est la Peugeot 207 noire. Si j'avais une Peugeot 207 je mettrais un aileron derrière, des jantes noires, un sent-bon à la fraise, des vitres teintées et des plaquettes de freins rouges. Ma voiture aurait 4 pots d'échappement.

Loïc, résident

Création de sets de table à La Boussole



Les résidents ont opté pour des styles différents:

- Les chatons
- Les lapins
- Les voitures anciennes
- Johnny Halliday

Marché de Noël d'Aigrefoin

Je suis allée au Marché de Noël de l'Arche d'Aigrefoin à Saint-Rémy-lès-Chevreuse accompagnée d'Anne-Marie (résidente), Raphaëlle (encadrante) et Eva (éducatrice spécialisée).

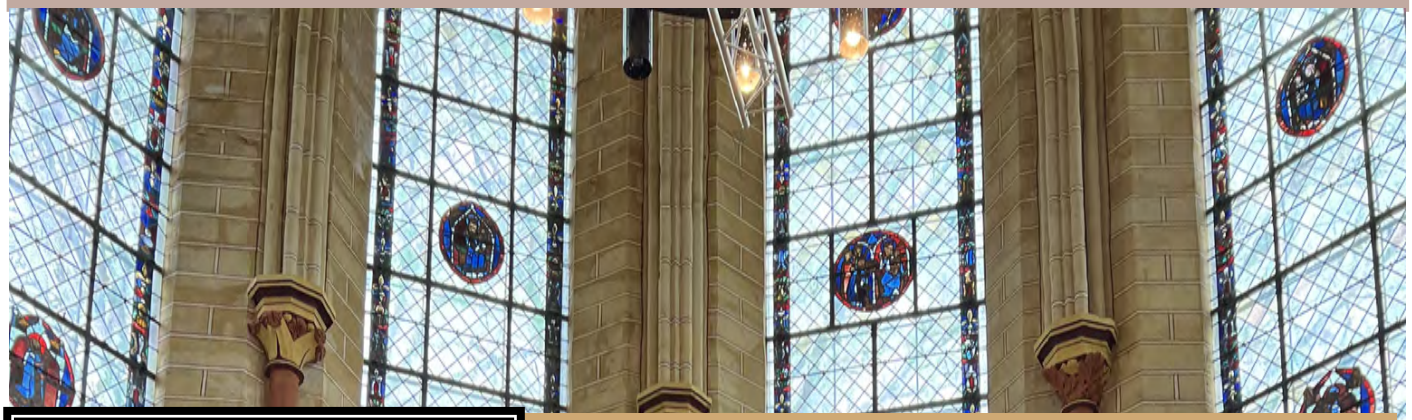
Avant d'arriver au foyer des Réaux, j'étais à l'ESAT d'Aigrefoin. Cette visite m'a permis de voir d'anciens collègues et professionnels. J'étais heureuse de les revoir, cela m'a fait du bien.

Les personnes accueillies d'Aigrefoin ont confectionné divers objets décoratifs notamment de Noël qu'ils ont vendu lors de ce marché. J'ai acheté deux jolies coupelles bleues en céramique. Il y avait aussi des légumes et des produits artisanaux à vendre.

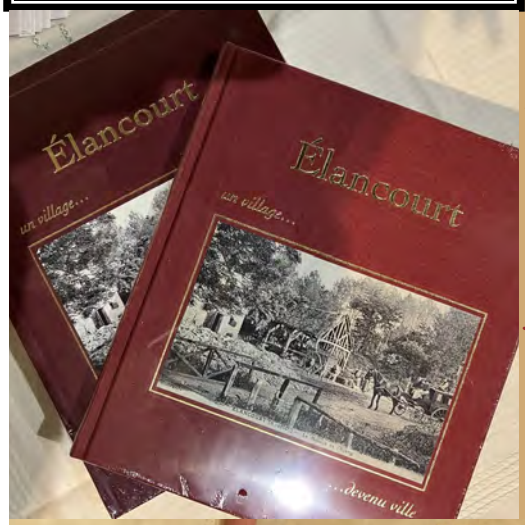
A la fin de la visite, nous nous sommes arrêtés au buffet. J'ai pu boire avec Anne-Marie un bon vin chaud et manger un muffin rhum-raisins.

Isabelle, résidente

Présentation des sorties du mois



Sortie au Salon du Livre d'Elancourt (5e édition)



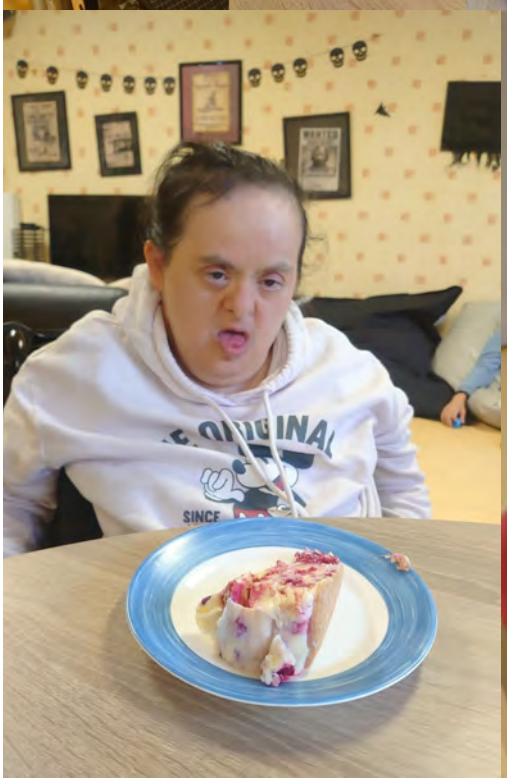
En ce Dimanche pluvieux, Alain (résident à la Boussole) et moi-même, sommes allés au salon du livre, accompagnés de Stéphanie (encadrante) et Eva (éducatrice spécialisée).

C'était très bien, beaucoup d'auteurs étaient présents. Nous avons pu avoir des échanges enrichissants. Il y avait des livres racontant la vie de l'Algérie. Il y avait aussi des poètes et l'association « Les amis du passé d'Elancourt ». Le livre raconte la vie d'autrefois à aujourd'hui à Elancourt et un autre livre sur la vie des écoles de la ville.

C'était une belle matinée, merci aux accompagnatrices.

Alain et Françoise, résidents à la Boussole

Photos diverses



Photos diverses

Fête d'Halloween

La recette du mois

Flammekueche champignons, oignons et raclette

Ingrédients pour 1 Flammekueche :

- 75ml d'eau
- 1 pièce d'oignon
- 150g de farine
- 1.5g de sel
- 1 c à s de crème fraiche
- 75g de champignon de Paris
- 1 c à s d'huile de tournesol
- 8 tranches de fromage à raclette

Temps total : 1h08min

Préparation : 25min Repos : 30min Cuisson : 13min

ETAPE 1 : Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et l'eau jusqu'à former une pâte.

ETAPE 2 : Pétrissez la pâte sur un plan de travail et formez une boule.

ETAPE 3 : Remettez la boule de pâte dans le saladier. Ajoutez l'huile de tournesol et laissez reposer pendant 30min.

ETAPE 4 : Pendant ce temps, coupez les oignons et les champignons de Paris en lamelles.

ETAPE 5 : Une fois la pâte reposée, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie . Si la pâte colle trop, ajoutez un peu farine. Formez un cercle de 0,5cm d'épaisseur. Placez ensuite la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

ETAPE 7 : Recouvrez la pâte de crème fraiche. Ajoutez 8 tranches de fromage à raclette par tarte puis les lamelles d'oignons et de champignons par-dessus. Assaisonnez avec un peu de sel et du poivre.

ETAPE 8 : Préchauffez le four à 220°C. Puis, une fois que le four est bien chaud, faites cuire la flammekueche pendant 13 minutes. Ajoutez 1 minute sous le grill si nécessaire.

AGENDA

POUR LES RÉSIDENTS :

FÊTE DE NOËL

LE MARDI 13 DECEMBRE 2022

Merci à nos reporters : Alexis, Isabelle, Loïc., Sylvie

Rédacteurs : Françoise C., Mariame K, Eva K