

EDITORIAL

Informations
d'ici et d'ailleurs

Côté jardin

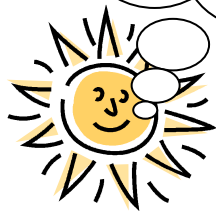
Le coin des gourmets

Jeux

Agenda

Petites annonces

Bonnes vacances
à tous !



Directeur de la publication :
Directeur et responsables de service
Comité de suivi : Secrétaires
d'accueil et de recrutement
Rédacteur en chef : Formatrice SA
Rédacteurs : Stagiaires SA

Site : www.cprgatignon.asso.fr

Comptable Assistant (e)

Félicitations aux stagiaires sortis le 29 mars dernier pour leurs résultats à l'examen. Nous leur souhaitons beaucoup de réussite dans leurs nouveaux parcours professionnels.

**Bienvenue aux nouveaux stagiaires
arrivés le 16 avril 2013**

Conseil de la Vie Sociale

A quoi sert le Conseil de la Vie Sociale ?

Le Conseil de la Vie Sociale est un lieu d'échange et d'expression sur toutes les questions relatives au fonctionnement de l'établissement dans lequel est accueilli l'utilisateur.

Le C.V.S. est consulté et fait des propositions, notamment sur le fonctionnement de l'établissement ou du service, en relation avec :

- l'organisation intérieure et la vie quotidienne,
- les activités,
- l'animation socioculturelle,
- les services thérapeutiques,
- les projets de travaux et d'équipements,
- la nature, les prix des services rendus,
- l'affectation des locaux collectifs, l'entretien des locaux,
- les relogements prévus en cas de travaux ou de fermeture,
- l'animation de la vie institutionnelle et les mesures prises pour favoriser les relations entre ses participants,
- les modifications substantielles touchant aux conditions de prises en charge.

L'élection du C.V.S. a eu lieu le 14 février 2013



Informations D'ici et d'ailleurs

L'école du feu

Une formation théorique et pratique relative à l'utilisation des extincteurs sur feux réels a été dispensée à l'ensemble des personnels (*obligatoire pour ceux-ci*) et aux stagiaires qui s'étaient inscrits.

Celle-ci s'est déroulée les 17 et 18 juin 2013, répartie en 4 sessions de 15 personnes maximum.

Le formateur de la société Contamin Consultant a donné aux participants des notions de base sur :

- ◇ Le triangle du feu,
- ◇ Les procédés d'extinction,
- ◇ Les classes de feu,
- ◇ Les extincteurs : les différents types et leur fonctionnement.

LE TRIANGLE DU FEU

COMBUSTIBLE
(gaz, essence, bois)



COMBURANT
(dioxygène de l'air)

ENERGIE D'ACTIVATION
(flamme, étincelle, chaleur)

Randonnées

LA JOËLETTE



C'est un fauteuil tout terrain mono-roue qui permet la pratique de la randonnée à toute personne à mobilité réduite avec l'aide de deux accompagnateurs.

Pour goûter au plaisir de la randonnée, c'est possible !

De la joie, du plaisir et des paysages à couper le souffle...

Site : www.ferriol-matrat.com

Côté jardin

ENDIVES : SEMEZ-LES AUJOURD'HUI ET RECOLTEZ-LES CET HIVER

« Dès maintenant, semez vos endives dans un sol ameubli et moyennement enrichi de compost mûr. Préférez le semis en place, en poquets de 3 à 5 graines, à éclaircir à la levée. »

« **En place ou en pépinière**, semez peu profond, à 1 cm environ. Les lignes seront distantes de 30 cm et l'écartement entre les plants de 20 cm au minimum. Une température supérieure à 20°C favorise la germination. Travaillez par temps chaud.

Une fois installées, ces chicorées sont peu exigeantes : quelques binages au démarrage et des arrosages en cas d'été particulièrement sec suffisent. »

Extrait : *Le nouveau Rustica* - n° 2266 - p. 16



Découvrez ce délicieux plat de brochettes exotiques !

Pour 4 personnes

800 g d'escalopes de poulet
6 citrons verts
6 petits piments rouges
3 pommes non pelées
3 cuillères à soupe d'huile
Sel et poivre

Couper le poulet en petits cubes.

Les faire macérer pendant 6 heures dans le jus de 4 citrons verts avec les piments écrasés.

Saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence.

Couper les pommes en cubes.

Arroser les du jus des 2 citrons verts restants.

Laisser reposer 30 minutes.

Garnir les brochettes en alternant poulet et pomme.

Badigeonner d'huile et faire cuire 15 minutes.



Brochettes de poulet au citron vert

Salade verte à la sauce vinaigrette aux herbes



Accompagné de cette agréable salade !

Pour 4 personnes

1 petite échalote finement émincée
1 cuillère à soupe et 1/2 de vinaigre de vin rouge
1 grosse pincée de sel
5 ou 6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
Des herbes fraîches finement hachées (*persil, cerfeuil, marjolaine, thym, basilic*)
6 poignées de feuilles de salade verte
Poivre (*facultatif*)

Mélanger l'échalote, le vinaigre et le sel dans un bol, puis ajouter l'huile en remuant.

Ajuster l'assaisonnement en sel, vinaigre et huile selon votre goût.

Juste avant de servir, mélanger la salade avec les herbes fraîches.

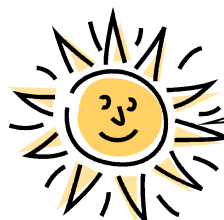
Verser la sauce vinaigrette.

Remuer la salade.

Site : www.cuisine.notrefamille.com/recettes.

Suggestion de présentation

Etaler un lit de salade verte à la sauce vinaigrette aux herbes sur le fond d'une assiette.
Disposer 3 ou 4 brochettes de poulet au citron vert sur le dessus.
Arroser de quelques gouttes de vinaigrette.



Bon appétit !

Jeux

Charade

Mon premier est un gros mot qui veut dire bête.
Mon deuxième est une boisson.
Mon troisième est le contraire de triste.
Mon quatrième est la deuxième syllabe du mot maison.
Mon tout, les enfants ne l'aime pas forcément.
Que suis-je ?

Site : www.takatrouver.net

Solution de la charade dans le prochain numéro

Solution du sudoku du numéro précédent

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

Site : www.topsudoku.com

Agenda



Bourges Fête des Marais

Le long de la
digue de l'Yèvre
31 août - 1^{er} septembre 2013

Site : www.ville-bourges.fr

Vierzon
Estivales du Canal
Esplanade de la Française
Jardin de l'Abbaye
Du 1^{er} juillet au 24 août 2013

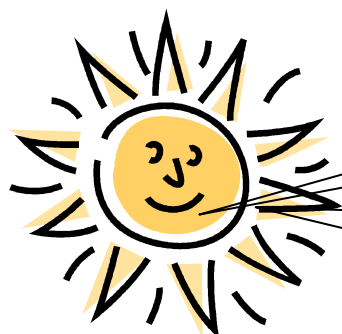


Site : www.ville-vierzon.fr

CENTRE LOUIS GATIGNON

Repas des Vacances le 10 juillet

Petites annonces



A VENDRE

Ordinateur portable « SAMSUNG 300 E » sous garantie (*facture à l'appui*).

Prix 450 € à débattre.

Contacteur Alexandre AUDONNET - section **TAI 01/12**



A VENDRE

VTT femme, état neuf.

Prix 125 € à débattre.

Contacteur Ana GERMAIN - section **SA 04/12**

