



**LA GAZETTE DES
ARDILLERS**

**JUILLET ET AOÛT
2023**

ATELIER FLORAL



Repas sur le thème de la mer



UN APRES-MIDI LES PIEDS DANS L'EAU



BRICOLAGE GUINGUETTE POUR LE REPAS DES FAMILLES



LOTO DE JUILLET



TARTE AUX FRAISES



TARTE AUX FRAISES



TARTE AUX FRAISES



TARTE AUX FRAISES



ANNIVERSAIRES DU MOIS DE JUILLET



Mme DRAPEAU Ginette



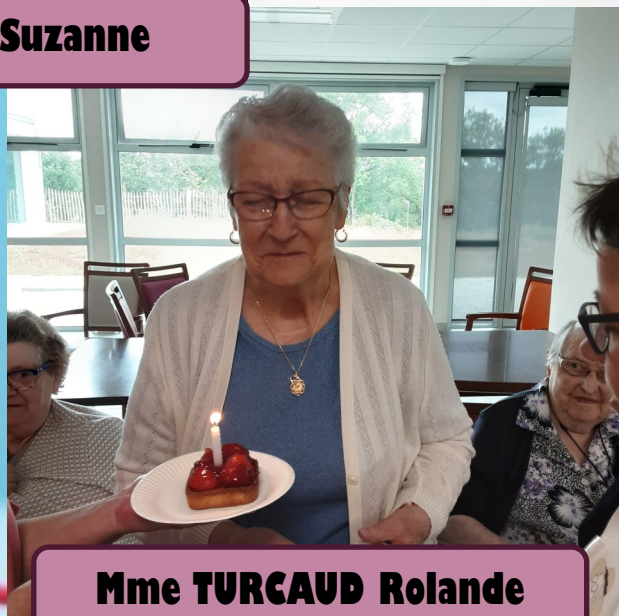
Mme TURPIN Gisèle



Mme HUET Suzanne



Mme GRIMAUD Jeanne



Mme TURCAUD Rolande



Mme BLANCHET Edith



**Ludivine
Agent hôtelier**



**Emilie
Coordinatrice PASA**



**Céline
Coordinatrice Accueil de Jour**



**Christine
Agent hôtelier**

**Nous souhaitons également
un joyeux anniversaire à
Mme FORGERIT Thérèse !**

MOMENTS CONVIVIAUX AU COMPTOIR DES AMIS



GATEAUX APERO ET BOISSONS A VOLONTE



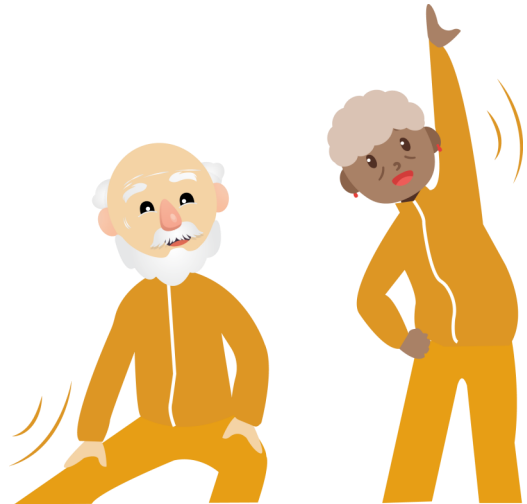
JE PEUX PAS
J'AI APÉRO



tchin
tchin



Gym douce



Atelier d'Écriture




SCRAPBOOKING



CREPES PARTY

Memes

La recette de la pâte à crêpes




Je
besoin de

Ingredients (pour environ 30 crêpes) :

- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 500 gr de farine
- 5 c. à s. de sucre
- 1 litre de lait
- du beurre pour la cuisson 83,5g
- 3,5 c. à s. d'huile

Préparation

Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait. Promuez, remuez, remuez, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.



Cuisson

A l'aide d'un essuie-tout, étalez le beurre sur le fond de la poêle. Une fois que la poêle est bien chaude, versez l'équivalent d'une bonne louche de pâte. Étalez la pâte en faisant tourner la poêle. Laissez cuire un peu, puis décollez les bords et faites sauter la crêpe pour la retourner. Poursuivez la cuisson de l'autre côté.

miam!

Il ne reste plus qu'à déguster !



LES GAGNANTS DU LOTO D'AOÛT



ANNIVERSAIRES DU MOIS D'AOUT



Mr GAUDIN Jean-Claude



Mme PASQUEREAU Aline



Mme BLANCHET Simone



Mme MINAUD Paulette

**Nous souhaitons également un
joyeux anniversaire à Mme
ROBIN Marie-Thérèse !**



Mme GUIOT Fernande

Pour rappel

Il est interdit de posséder une multiprise de type **triplette**

Merci de vous munir d'une multiprise de type **barrette**



Triplette

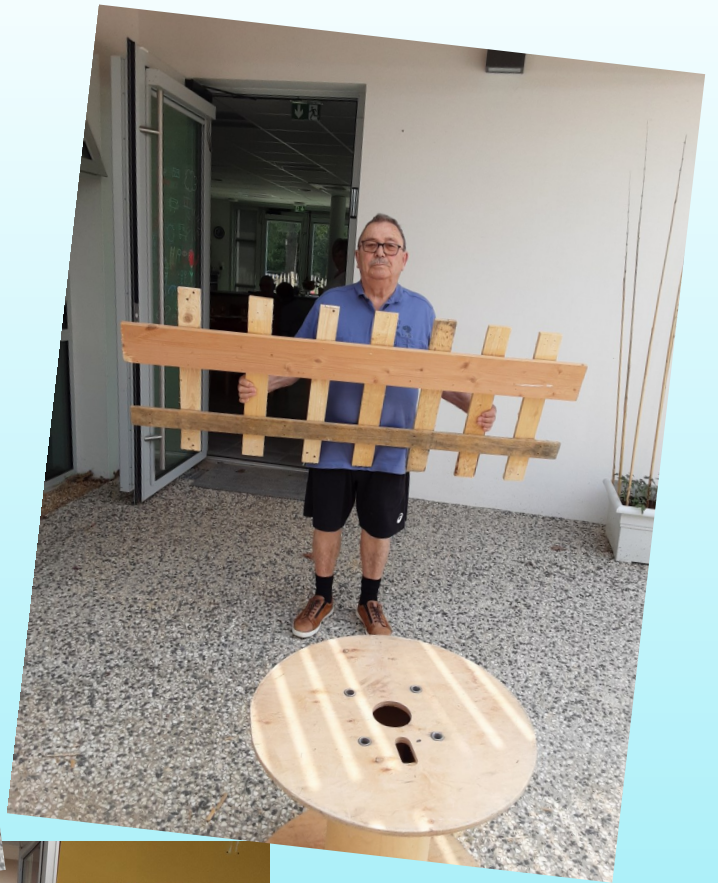


Barrette



Accueil de Jour

LE RE-LAY







Ils nous ont quittés en Juillet et Août ...

Mme AUGER Marie le 16 Juillet 2023

Mme BAUDRY Nicole le 24 Juillet 2023

Mr STIBLER Jean le 07 août 2023



Ils sont entrés à l'EHPAD en Juillet et Août

Mme TURCAUD Rolande le 04 Juillet 2023

Mme PELON Paulette le 03 Août 2023

Mr JOGUET Kleber le 08 Août 2023

Mme MANDIN Nicole le 10 Août 2023

Mme MARCHAT Pierrette le 21 Août 2023

Mme MARTINEAU Marilène le 29 Août 2023

Bienvenue

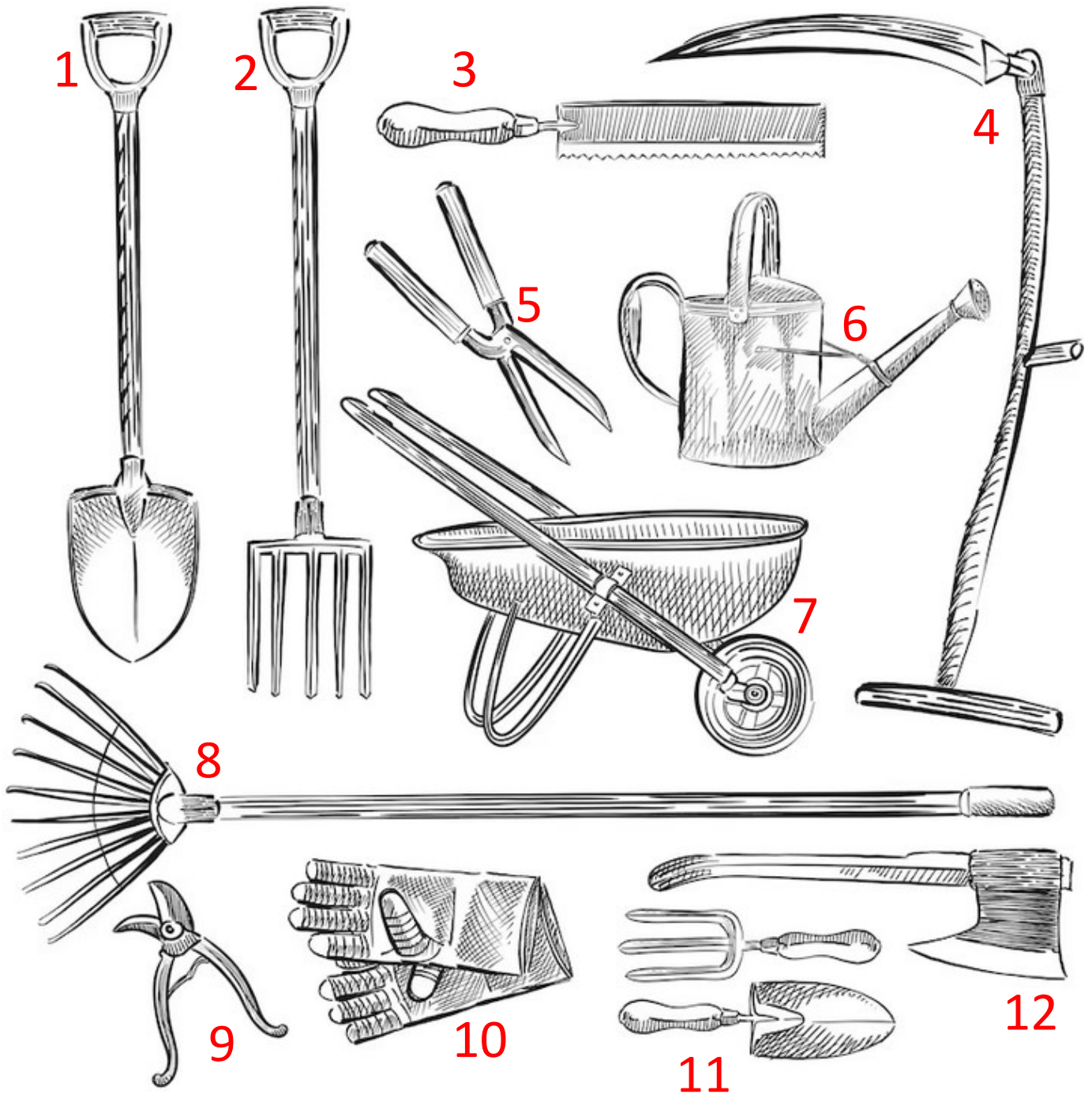
Solution des jeux

Compléter les
paroles manquantes



C'est la java bleue
La java la plus belle
Celle qui ensorcelle
Quand on la danse les yeux dans les
yeux
Au rythme joyeux
Quand les corps se confondent
Comme elle au monde
Il n'y en a pas deux
C'est la java bleue

NOMMEZ LES OUTILS DE L'AGRICULTEUR



1 PELLE

2 FOURCHE

3 SCIE

4 FAUX

5 TAILLE HAIE

6 ARROSOIR

7 BROUETTE

8 RATEAU

9 SECATEUR

10 GANTS

11 TRUELLE ET

12 HACHE



MOTS CACHÉS : LES BÂTEAUX Memes

Découvrez le nom d'un bateau à trois coques en résolvant ce mot caché. Un jeu à imprimer qui ne sera pas la mer à boire pour les enfants tellement il est facile. En avant les moussaillons !

T	C	H	A	L	U	T	I	E	R
E	R	A	D	E	A	U	R	S	P
U	C	A	N	O	T	R	V	O	A
G	K	M	E	R	A	E	O	N	Q
O	A	I	M	M	A	A	I	O	U
R	Y	R	E	A	N	U	L	U	E
I	A	O	G	R	A	C	E	E	B
P	K	E	L	O	D	N	O	G	O
R	E	I	L	O	R	T	E	P	T

EAU
MER
RAME
CANOT
CARGO
KAYAK
VOILE
JONQUE
RADEAU
GONDOLE
PIROGUE
CHALUTIER
PAQUEBOT
PÉTROLIER

- - - - -

Avec les lettres restantes, trouvez le nom d'un bateau à trois coques



tata modélère <http://www.teteamodeler.com>



Ouvre l'oeil et trouve les 7 erreurs qui se sont glissées dans l'image du bas

