



L'AZURÉ

N° 03-2021



PROVERBES

Brouillard en mars, gelée en mai.

A mars poudreux, avril pluvieux.



SOMMAIRE

DATES DU MOIS

ACTU/INFOS

FICHES PRATIQUES :

Les outils numériques :
la page Facebook et le
site ATAHP.

JEUX

RUBRIQUE ÉCOLO:

Les logos du recyclage

RECETTES CUISINE :

Salade céleri rave et
Crumble aux poires

ESCAPADE PHOTOS

CITATION

L'espoir et le rêve sont deux univers qui
s'agrandissent en se partageant.

Jacques Salomé

CONTACT

📄 **Pôle animation -atelier journal-Rue Paul Cézanne-
04600 ST AUBAN**

✉ **Envoyez un mail à odile.restelli@atahp.org**

☎ **: 06 34 79 42 07 Portable : 06 34 18 24 86**

PERMANENCE TEL les lundis de 13h à 16 h

LES DATES DU MOIS

Le 07 mars C'est la fête des grand-mères !

Le 08 mars : Journée internationale des droits des femmes

Le 18 mars : Journée mondiale du recyclage

Le 20 mars C'est le printemps !

Le 28 mars : Attention ! <passage à l'heure d'été, réglez vos montres et vos réveils

A TOUS CEUX QUI N'ONT PAS ACCÈS A INTERNET

UN ORDINATEUR EST A VOTRE DISPOSITION

Le service animation a maintenant un ordinateur à disposition des majeurs.

Vous pouvez l'utiliser les lundis et mardis après-midi sur RV pour faire vos démarches, des recherches sur internet (logement, emploi...), accéder à votre compte Facebook, ou vous familiariser avec l'informatique.

Vous êtes intéressé mais vous ne connaissez pas bien l'informatique ?

N'hésitez pas, nous vous accompagnerons. C'est en faisant que l'on apprend !

Pour réserver l'ordinateur ☎ 06 34 18 24 86

INFOS ATAHP

Les locaux de l'Association tutélaire seront fermés les 09 et 15 mars.
Le local d'animation du soulèu restera ouvert à ces dates les après-midis.

INFOS covid

Les variants du virus sont plus contagieux. Le gouvernement a décidé d'allonger la **durée d'isolement** pour les personnes testées positives.

La durée est maintenant de **10 jours**.

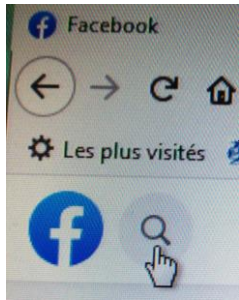
Rien ne change pour les cas contacts. La durée d'isolement reste de 7 jours.

Continuez à bien appliquer les gestes barrières : distanciation de 2 m, port du masque, désinfection des mains, respect des couvre-feux...

Outils numériques : Accéder à la page Facebook ATAHP

Vous pouvez y accéder si vous avez un compte Facebook, sur lequel vous devez vous connecter.

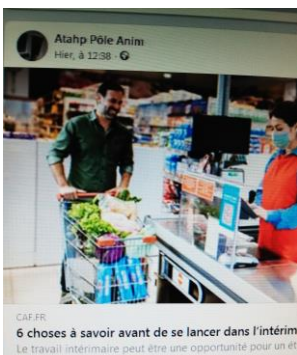
Une fois sur votre page Facebook, tapez sur le moteur de recherche « [Atahp pôle anim](#) »



Coucou, c'est nous !

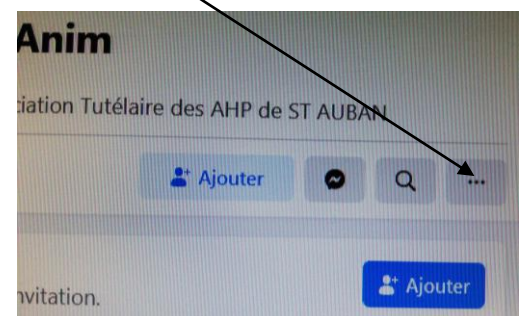


Nous partageons sur le fil de l'actualité des infos pratiques sur la santé (actualité Covid du gouvernement), des dossiers « famille » de la CAF, des annonces d'emploi et de formation sur le 04



Pour accéder à ces infos, il faut s'inscrire car c'est un groupe privé.

Pour cela, il faut nous envoyer une invitation pour être accepté dans le groupe.



Cette fiche est disponible sur le site ATAHP. Vous pouvez également la demander par téléphone.

Outils numériques : Accéder au site de l'ATAHP

atahp.org

Sur mon moteur de recherche internet, je tape : atahp.org, puis je clique sur la proposition « ATAHP Actualités »

Environ 13 300 résultats (0,42 secondes)
atahp.org
ATAHP: Actualités
19 sept. 2020 — L'Association Tutélaire des Alpes de Haute Provence est une
A compter du 15/12/2020 Toutes Les Permanences
Vous avez consulté cette page de nombreuses fois
Présentation
L'Association Tutélaire des Alpes de Haute Provence est une

La page s'ouvre sur l'onglet « actualité ».

- A droite dans un encart jaune vous avez les jours de fermeture exceptionnelle des locaux.

Pensez à le consulter pour ne pas vous déplacer inutilement.

NOS LOCAUX SONT OUVERTS AU PUBLIC
ET SERONT FERMES
LES 24 ET 31 DECEMBRE 2020.
Nous restons disponibles par téléphone
Tél : 04 92 64 20 72

- En haut, vous trouverez les onglets à consulter : « Actualités », « Association », « Service mandataire » ...

- Et presque tout à droite, l'onglet « animation », cliquez dessus.



Bienvenue ! Vous êtes maintenant sur l'espace animation (partie gauche de l'écran).

Pour consulter une rubrique, il suffit de cliquer sur le titre.

Par exemple, la rubrique « fiches pratiques », je clique sur le titre.

Je suis sur la page qui me propose différentes fiches. Si l'une d'entre elles m'intéresse, je clique sur le lien indiqué et elle s'ouvrira sur une nouvelle fenêtre pour être consultée ou imprimée. Je peux ainsi consulter toutes les fiches pratiques mises en ligne

Je peux aussi voir tous les numéros de l'azuré dans la rubrique « l'Azuré ».

Dans la rubrique « covid et confinements », je retrouve l'actualité Covid. Je peux également télécharger des attestations dérogatoires de déplacement ou retrouver des fiches concernant les gestes barrières par exemple.

Cette fiche est disponible sur le site ATAHP. Vous pouvez également la demander par téléphone.

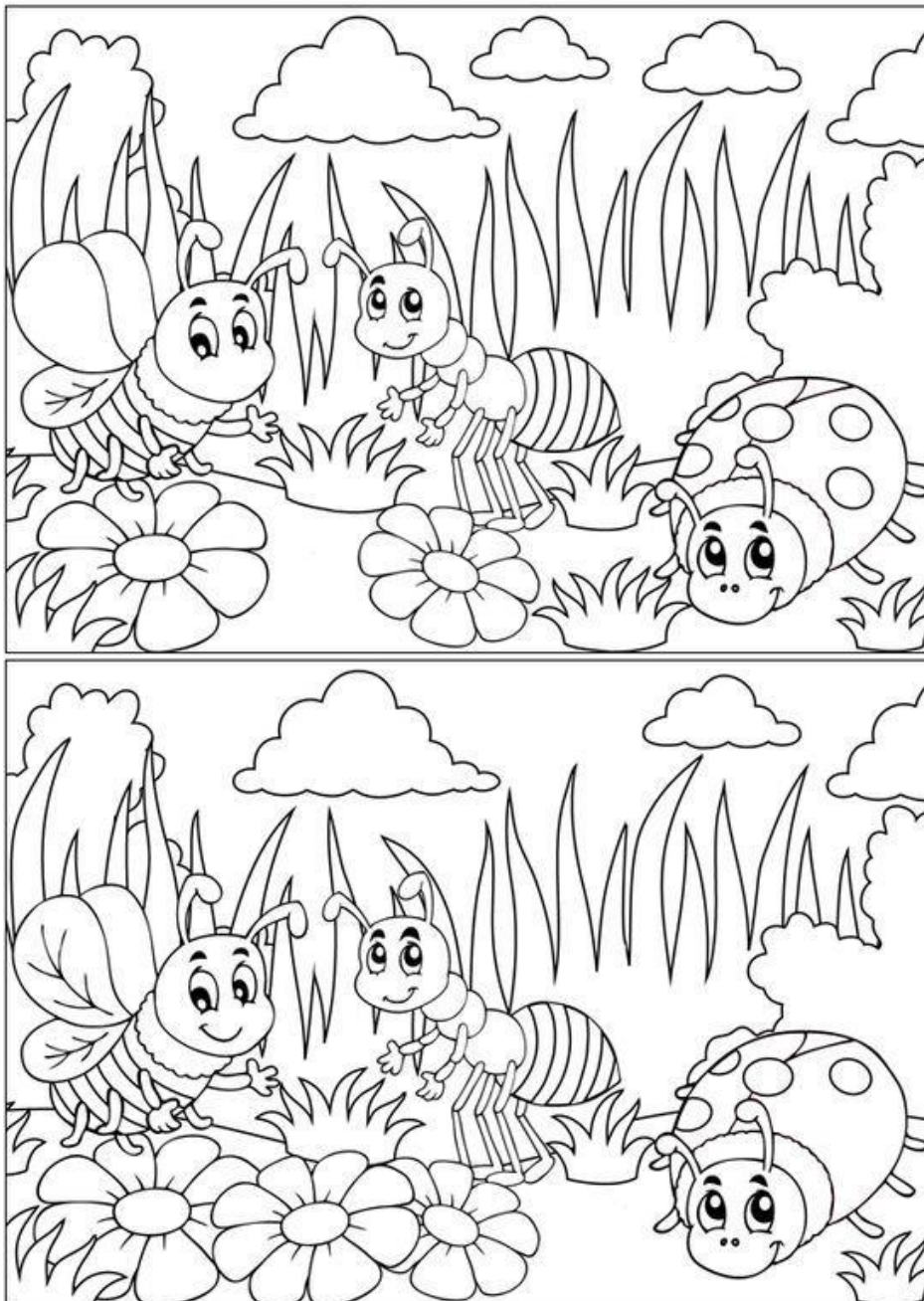


JEUX

CHARADE

- 1- Mon premier est un personnage magique qui fait rêver tous les enfants
 - 2- Mon deuxième est la vingtième lettre de l'alphabet
 - 3- Mon troisième se lance pour jouer
 - 4- Mon quatrième est le contraire de petit
 - 5- Mon dernier est une vaste étendue d'eau
- Mon tout est un évènement du mois de mars à fêter.

Entoure les 7 différences entre les 2 dessins

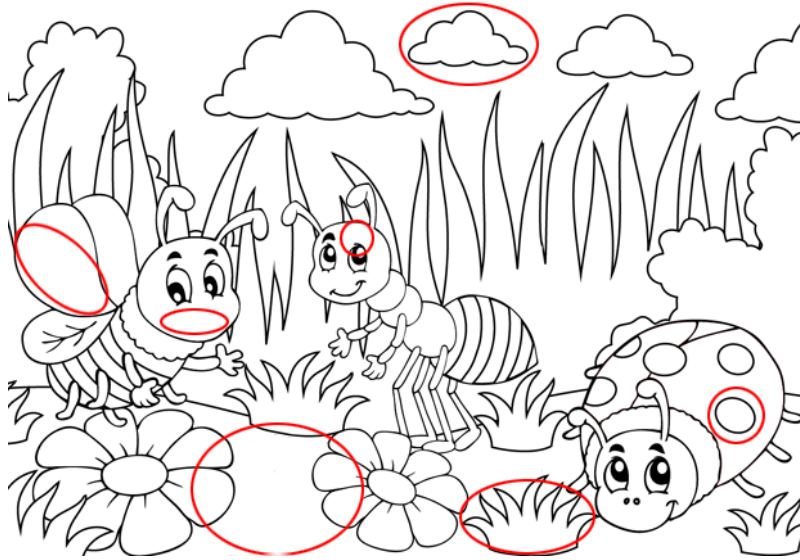




SOLUTIONS DES JEUX

CHARADE 1- Fée 2- T 3- Dé 4- grand 5- Mer

Fête des grands-mères



RUBRIQUE ÉCOLO : Les logos du recyclage



1 Ruban de Möbius
Emballage recyclable



2 Ruban de Möbius et %
Emballage recyclable
et recyclé à 80%



3 Tidyman
L'emballage doit être
jeté dans une poubelle



4 Triman
L'emballage est
recyclable



5
Indique le type de
plastique



6 Point vert
Le fabricant paye une taxe pour la
collecte des déchets. Ne renseigne pas
sur le caractère recyclable du produit



7
Une partie de
l'emballage est
recyclable
(lire la notice)

RECETTE Santé : Salade de céleri rave et radis verts



ciboule ciselée.

- Pelez et râpez un demi-céleri rave.
 - Faites une sauce avec du fromage blanc, sel, poivre, moutarde, vinaigre de cidre et
- Mélangez bien le céleri dans la sauce, ajouter des demi cerneaux de noix, quelques tranches de pomme crue, des rondelles de radis vert.
- Votre salade d'hiver est prête.



RECETTE saison : Crumble aux Poires et noisettes



Dans un saladier, mélangez 120 g de farine, 100 g de sucre semoule, 100 g de poudre de noisette (ou amande, ou noix de coco...) et 80 g de beurre mou coupé en petits morceaux.

Du bout des doigts mélangez les ingrédients, puis sablez jusqu'à obtention d'une poudre grumeleuse. Les plus gourmands peuvent y ajouter des pépites de chocolat.

Pelez et coupez les poires en dés dans un plat à gratin, saupoudrez de cannelle et de gingembre.

Couvrez les poires avec le mélange noisette, farine...

Faites cuire à four moyen 180 °C environ pendant 30 à 40 mn selon votre four.

ESCAPADE PHOTO : CARNAVAL

Vos réalisations des masques de Carnaval (MERCİ DE VOS RETOURS)

