



L'AZURÉ

N° 11-2021



SOMMAIRE

DATES DU MOIS

ACTU / INFOS

DOSSIER DU MOIS :

Le projet de service de l'ATAHP

JEUX

PETITES ANNONCES

RECETTES CUISINE :

Tarte aux champignons
Clafoutis tutti frutti
chocolat

ESCAPADE PHOTOS

Expo halloween

EDITO

Cher(e)s abonné(e)s,

Déjà novembre, et les premiers froids qui arrivent.

C'est le moment d'allumer poêles, radiateurs et cheminées, nous espérons que vous avez bien suivi les conseils du mois dernier, et n'oubliez pas qu'un chauffage bien maîtrisé, ce sont des économies réalisées !

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**

Mardi 14h00-16h30 et vendredi de 13h30-15h00

Les dates du mois

- 01** : Toussaints (férié)
- 10** : journée internationale des stagiaires
- 11** : Armistice (férié)
- 18** : Beaujolais nouveau
- 26** : Black Friday

CITATION

Croyez en vos rêves et ils se réaliseront peut-être. Croyez en vous et ils se réaliseront sûrement.

Martin Luther king

INFOS ANIMATION

Une intervention d'un organisme de Pompes Funèbres va être programmée au local du Souleù à St Auban pour s'informer sur les contrats obsèques.

Les personnes intéressées ou souhaitant poser des questions peuvent déjà contacter l'animation les mardis et vendredis après-midi au 06 34 18 24 86.

ATTENTION !

Tous les bureaux de l'ATAHP sont fermés les 1ers lundis de chaque mois pour réunions.

MOIS SANS TABAC

Nous saluons ici tous les courageux et courageuses qui ont décidé d'essayer d'arrêter de fumer ce mois-ci.

LES ACTIVITES EN BREF

Ce mois-ci, tous les mardis après-midis à partir de 13H30

Cartes solidaires, décorations de Noël, parties de cartes et jeux de société.

DOSSIER DU MOIS

Le projet de service de l'Association Tutélaire des Alpes de Haute Provence



C'est quoi ?

Le projet de service est obligatoire depuis la loi du 02 janvier 2002.

C'est un document écrit d'environ 200 pages, qui garantit les droits des majeurs protégés de l'Association Tutélaire.

Il est revu tous les 5 ans.

Le projet de service définit les objectifs de l'Association Tutélaire, et explique son organisation et son fonctionnement.

Il est le garant d'une bonne qualité des services proposés aux majeurs protégés.

Pour quand ?

Le projet de service va être travaillé en ateliers tous les lundis après-midi à partir du mois d'octobre jusqu'à la fin de l'année 2021.

Les groupes de travail sont composés de mandataires, de comptables et de secrétaires.

Pour cela, les locaux seront fermés au public tous les lundis après-midi d'octobre jusqu'à la fin de l'année (pas d'accueil sur le site et pas de standard téléphonique).

Ce document sera écrit et terminé pour la fin du mois de décembre 2021.

Il sera présenté au comité de représentation des majeurs protégés de l'Association Tutélaire le mardi 07 décembre 2021, puis au conseil d'administration de l'Association tutélaire le 17 décembre 2021.



Qu'y a-t-il dedans ?

Ce document présente l'Association Tutélaire.

Il explique où se trouvent les locaux de l'association, son statut juridique (association loi 1901), ses financements (Direction Départementale de la cohésion sociale et de la Protection des Personnes), ainsi que ces différents services (direction, comptabilité, secrétariat, service mandataires).



Le projet de service rappelle aussi les valeurs morales de l'Association et ses missions de service public.

Ce document précise la façon de travailler de tout le personnel : direction, comptables, secrétaires et mandataires.

Il explique comment l'Association tutélaire fonctionne par exemple avec des binômes de mandataires et de comptables, l'utilisation de l'outil informatique

Il parle également des relations entre l'Association Tutélaire et les majeurs protégés, mais aussi les relations avec d'autres partenaires sociaux comme par exemple les juges des tutelles, la MDPH, et beaucoup d'autres administrations.

Le projet de service présente aussi des projets pour les années à venir.





LES JEUX DU MOIS

QUI SUIS-JE :

1- Je suis un légume qui vit sous terre, ma peau est fine mais doit être pelée avant qu'on me mange. Frite ou écrasée, je suis un des plats préférés des enfants.

2- Je suis un animateur de télévision sur France 2. Avec moi, on chante tous les soirs vers 19h00. J'anime également une émission en soirée qui s'appelle Taratata.

3- Je suis un objet de la maison. On me trouve dans la cuisine. Je suis en bois pour remuer et en métal pour manger. Je peux vous aider à manger votre soupe ou votre dessert.

VRAI OU FAUX :

1-Les trompettes de la mort sont des champignons qui se mangent.



2-Les mélèzes perdent leur feuillage en hiver.

3- Les coloquintes de la famille des citrouilles se mangent comme les courges.



4-La bogue est le nom de l'enveloppe piquante de la châtaigne.

PETITES ANNONCES

Nouvel arrivage !

Vêtements entre 1 et 2 € la pièce.

**TEL 06 34 18 24 86 les mardis ou
vendredis après-midi.**

SOLUTIONS DES JEUX

QUI SUIS-JE : 1-La pomme de terre 2- Nagui 3-une cuiller

VRAI OU FAUX : 1-VRAI 2-VRAI 3-FAUX 4-VRAI

RECETTES : Tarte aux champignons



- Foncez un moule avec un fond de tarte salé maison ou acheté
- Pelez et coupez vos champignons frais en lamelles.
- Faites revenir dans un peu de beurre ou d'huile vos champignons.
- Préparez un appareil à flan salé (œuf battus avec un peu de lait et de crème fraîche), salez, poivrez, ajoutez y des fines herbes (ciboulette, persil) pour relever le goût.

- Déposez les champignons sur la pâte, et versez dessus l'appareil à flan.
- Ajoutez du fromage selon vos goûts (emmental râpé, tranches de mozzarella, cube de feta, ou tranche de raclette ...)
- Dégustez tiède avec une salade verte.

RECETTE anti gaspi : Clafoutis tutti frutti chocolaté

- Dans un récipient, mélangez 60 g de farine, 20 g de maïzena, 2 c. à soupe de sucre, 3 c à soupe de cacao en poudre.
- Dans un saladier, battez 2 œufs avec 300 ml de lait.
- Ajoutez progressivement tout en fouettant pour éviter les grumeaux le mélange farine cacao.
- Rincez, pelez et coupez en lamelles les fruits qui menacent de s'abimer (ici nous avons pris une poire et 3 figues trop mures, 2 quetsches et 1 pomme un peu fripées).
- Déposez les fruits au fond d'un plat à tarte, saupoudrez de cannelle, puis versez dessus la pâte chocolatée.
- Cuire entre 30 et 40 mn à 180 à 200 °C selon four.



PHOTO DU MOIS : Expo Halloween

Merci à tous ceux qui ont participé aux décorations.

