



# LA MASCOTTE

OCTOBRE-NOVEMBRE-DECEMBRE  
JOURNAL N°27

# Bourse aux jouets de La Mascotte

Notre première bourse aux jouets s'est déroulée les 13 et 14 octobre 2018...

Nous tenions à remercier Mme Nagler et son fils Christophe pour leur présence et la tenue du stand de La Mascotte le samedi toute la journée mais aussi pour l'aide apportée de quelques uns de nos usagers (Gregory, Justine, Geoffrey) ainsi qu'aux parents donateurs. Merci aussi au personnel et usagers des Glycines qui nous ont aidé ainsi qu'au S.A.J.



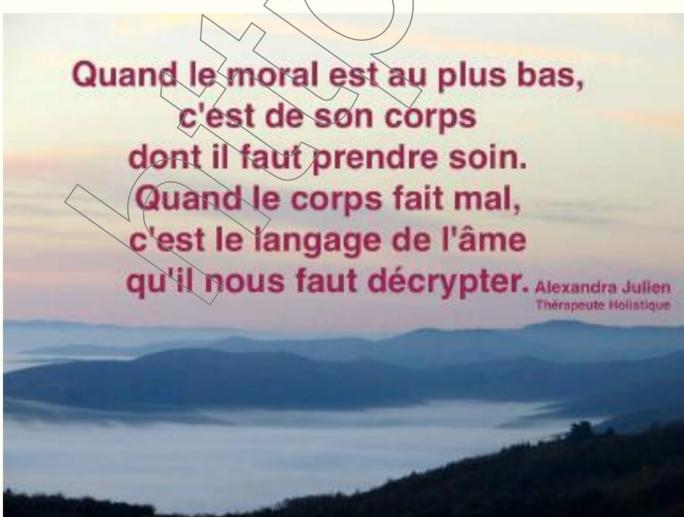
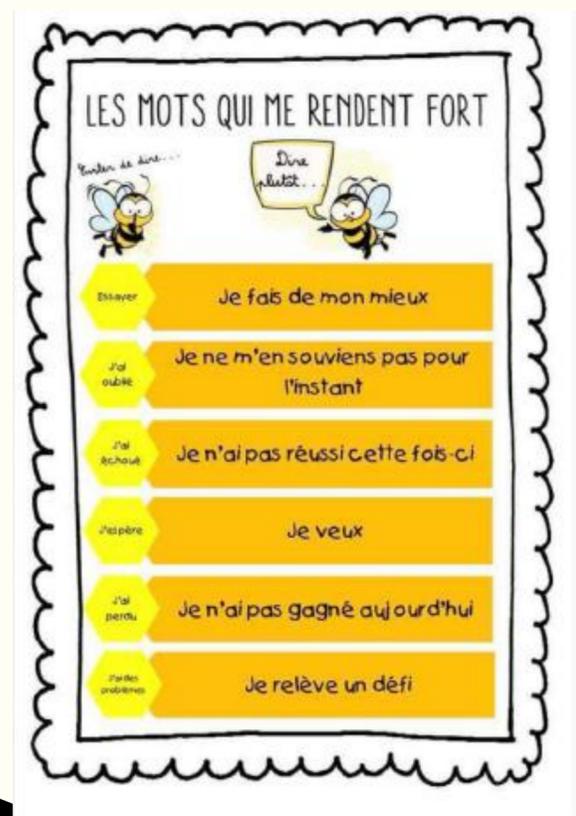
# Du nouveau à La Mascotte...

## PENSÉES POSITIVES



Nous avons créé un mur  
qui se nomme  
"Le mur des pensées  
positives" ... "by séverine".  
Après chaque repas, nous  
choisissons une pensée  
positive qui se trouve sur le  
mur et ensemble nous  
échangeons sur le sujet,  
chacun exprime à sa manière  
comment il ressent le texte...

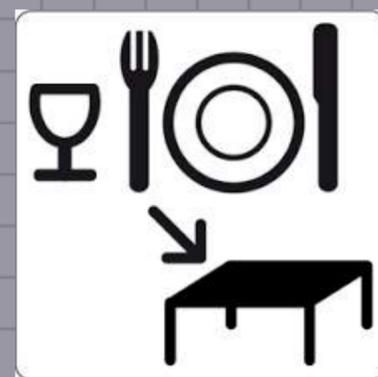
# En voici quelques unes...



# Une place pour chacun.....à chacun sa place



Un planning des tâches journalières a été mis en place pour que chacun sache ce qu'il a à faire .....pour respecter la politique du : "Une place pour chaque chose, chaque chose à sa place"



# L'entraide à La Mascotte

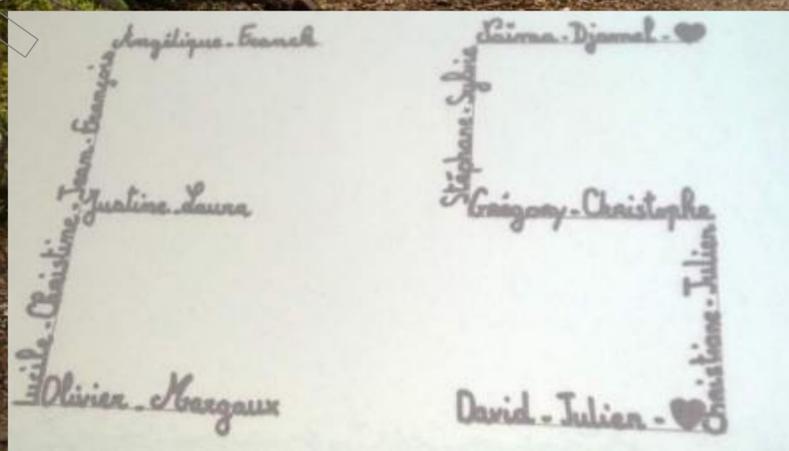
Pour que chacun se sente utile à sa façon, une personne plus autonome et une personne un peu moins autonome forment un binôme pour effectuer les différentes tâches.

De ce fait, tout le monde est sur le même pied d'égalité et personne n'est mis à l'écart



# Un nouvel espace éphémère...

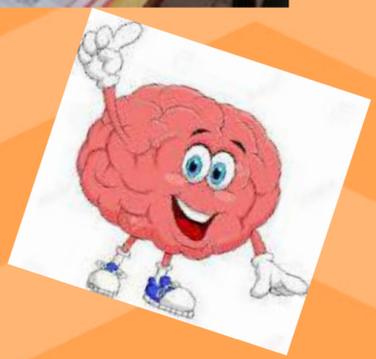
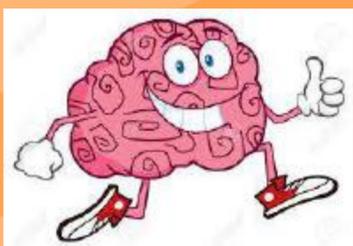
Dans cet espace, nous créons en fonction de  
la saison et de nos différentes récoltes...  
Pour le premier tableau, nous avons travaillé  
sur l'automne...



# ATELIER

# MÉMOIRE

Tous les vendredis matin, Christine se rend à l'atelier mémoire aux Goélands avec Franck, Angélique et Nicolas pour travailler sur la mémoire sous forme de jeux ludiques, activités etc....Le tout pour leur plus grand plaisir!





**Nous participons au concours de dessin sur le thème de la bande dessinée...  
Mustapha, et quelques personnes accompagnées ont créé quelques pages de BD avec pour personnages principaux, les personnes de La Mascotte**



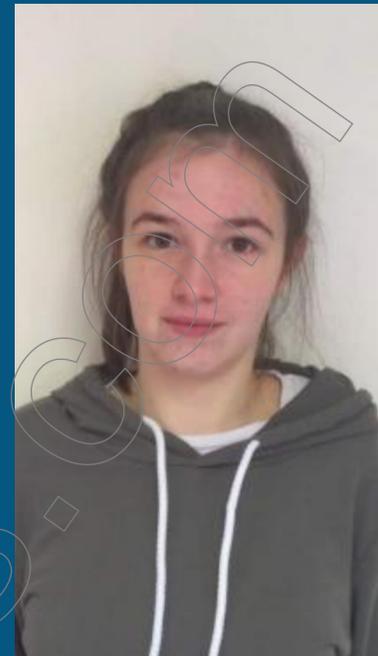
# Nos stagiaires...

Leïla



Stagiaire monitrice  
éducatrice pendant 6  
mois de juin 2018 à mars  
2019

Elodie



Stagiaire A.S.S.P pendant  
1 mois du 05 au 30  
novembre 2018

Myriam



Stagiaire  
moniteur  
éducateur  
pendant 8  
semaines

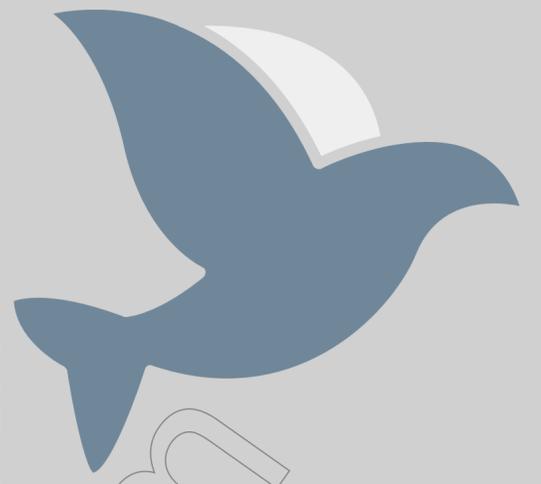
Stagiaire monitrice  
éducatrice  
du 03 décembre 2018  
au 06 juin 2019

Alexandre



Emmanuelle  
Stagiaire A.S.S.P  
pendant 1 mois du 17  
septembre au 20  
octobre 2018





**Mr Lannoo nous a quitté**

**le 06/11/18...**

**Toute l'équipe et les**

**personnes de**

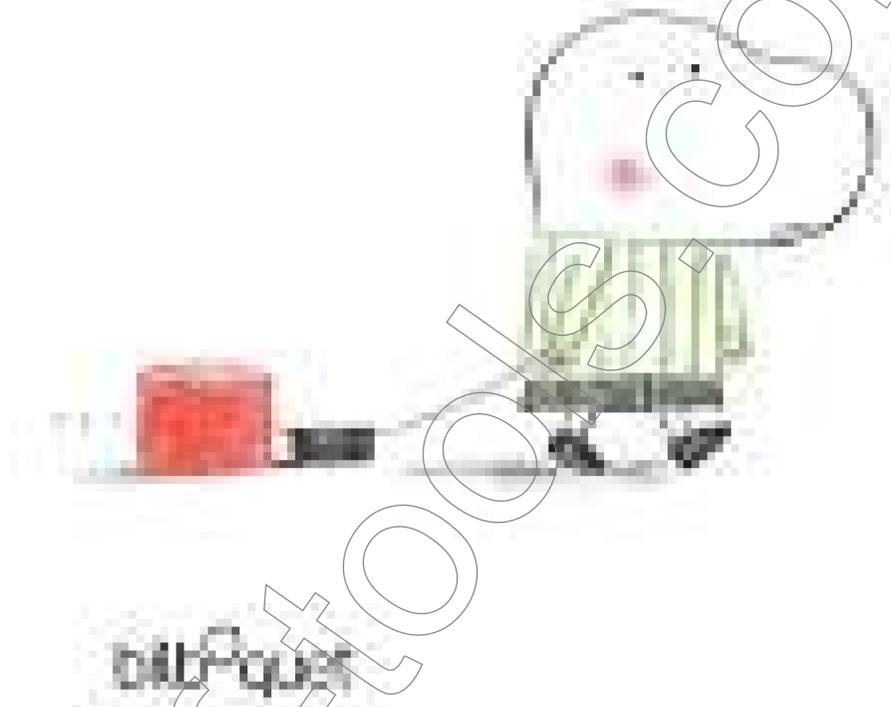
**La Mascotte présentent**

**leurs sincères**

**condoléances**

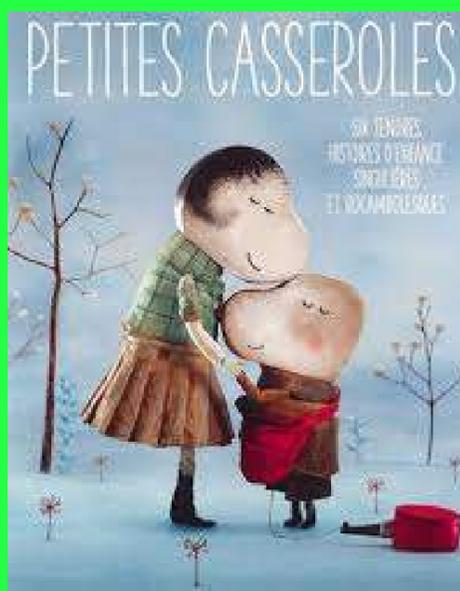
# La petite casserole d'Anatole

Isabelle Carrier

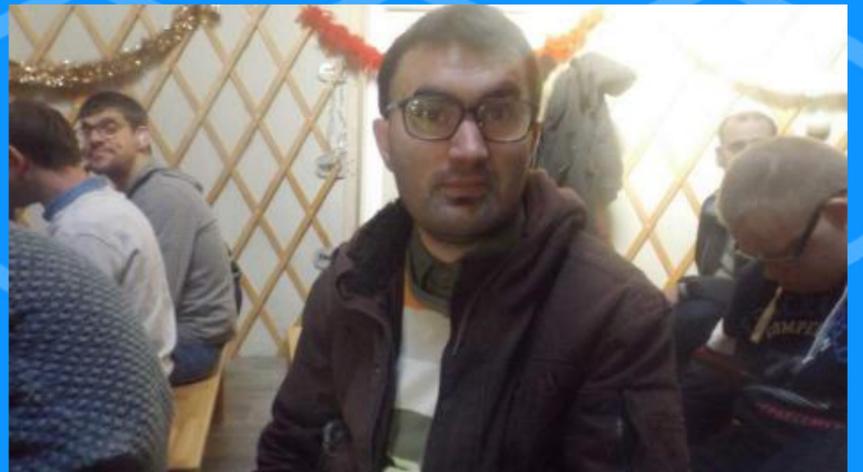
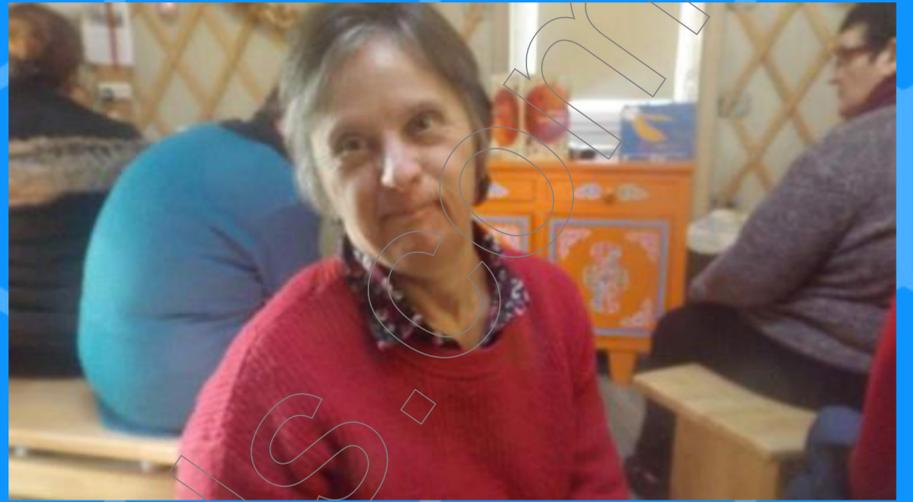


Lors de la semaine du conte au S.A.J de Bully les Mines, La Mascotte présente une lecture nommée "La petite casserole d'Anatole" le vendredi 14 décembre au matin dans la yourte.

Dans ce livre, nous abordons le thème du Handicap sous forme ludique mais aussi en visionnant le court métrage de ce livre.



# Notre prestation au festival du conte...



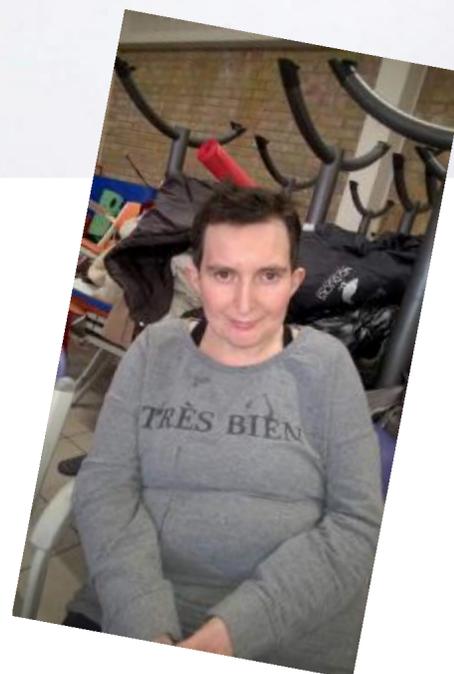
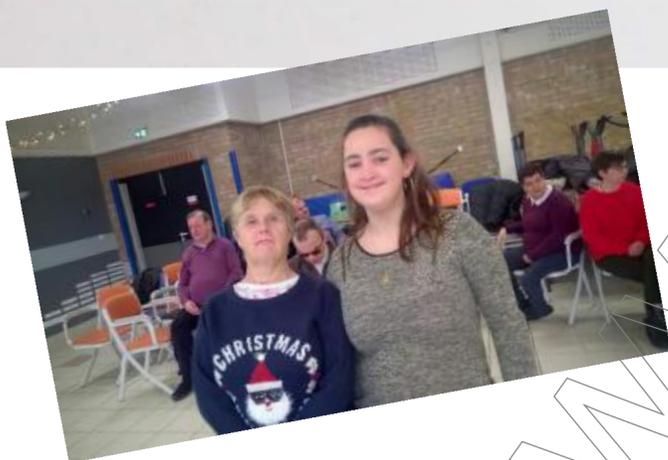
Séverine et Lucile ont réalisé une très belle  
prestation qui a fait plaisir à tout le monde !

# Repas de Noël





# Repas de Noël (suite)





DJ Franck a mis l'ambiance lors du repas de Noël à La Marelle...

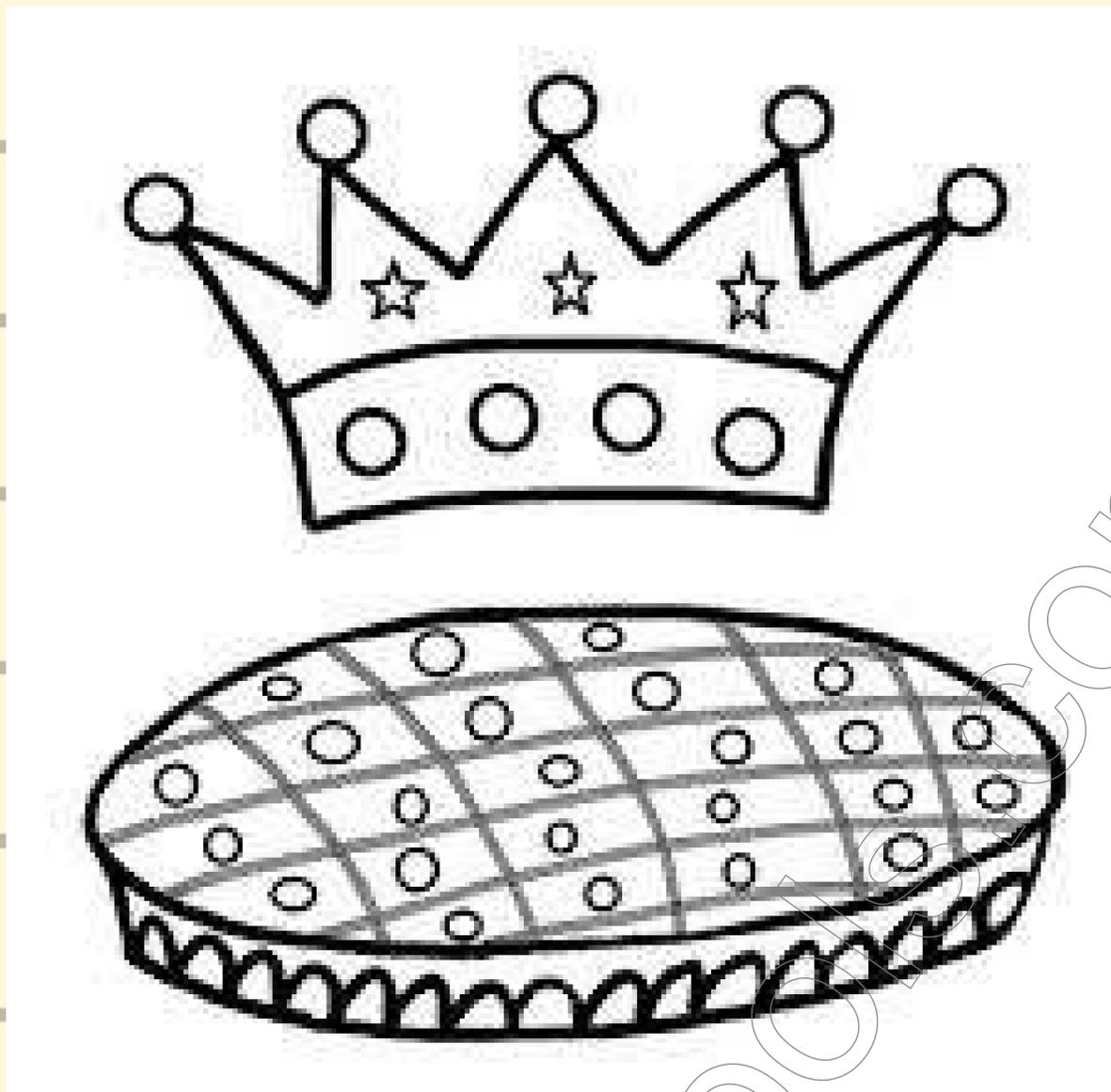


**Un grand merci à Mme Podevin pour  
nous avoir accueilli au sein de La  
Marelle pour notre repas....  
Merci aussi aux cuistots pour cet  
excellent repas**



Les personnes de La Mascotte participent activement à la réalisation d'activités pour pouvoir vendre leurs réalisations au marché de Noël de Grenay...en voici quelques unes!





**J'aime la galette....savez vous comment? Quand elle est bien faite....avec du beurre dedans !  
Bravo à notre roi Gregory !!**



# LES REPAS DU JEUDI...

Tous les jeudis à La Mascotte, nous cuisinons notre repas...

Nous avons décidé de proposer un thème à chaque séance.

Jeudi 25/10: Repas polonais (soupe aux cornichons (recette en fin de ce journal), chou farçi, gâteau au fromage blanc...sernik)

Jeudi 08/11: Repas chinois (nems au poulet, nouilles chinoises au boeuf, beignets aux pommes et chocolat)

Jeudi 15/11: Repas marocain (bricks au thom, poulet aux olives et haricots verts, triangle aux amandes)

Jeudi 22/11: Repas mexicain (salade composée, chili con carne, beignets mexicains)

Jeudi 29/11: Repas alsacien (Flammekueche, choucroute, madeleines salées)

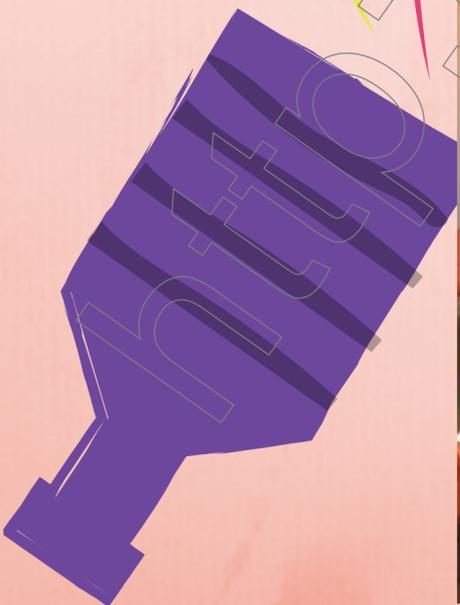
Jeudi 06/12: Repas russe (chaussons à la viande)

Jeudi 13/12: Repas Grec (Salade feta, Moussaka, yaourts à la Grecque)

# Joyeux Anniversaire!!



**PAULINE 22 ANS**  
**DJAMEL 31 ANS**  
**FRANCK 33 ANS**  
**STEPHANE 41 ANS**  
**SULLIVAN 21 ANS**  
**LAURA 34 ANS**





1 pâte à pizza

200 gr. de coulis de tomate

1 boule de mozzarella coupée en petits morceaux

1 poignée de cheddar râpé

Une dizaine d'olives

Huile d'olive

Poivre et sel

Faire préchauffer votre four à 200°.

Dérouler la pâte à pizza sur du papier sulfurisé et la poser sur la plaque de cuisson.

Etaler le coulis de tomate sur la pâte.

Répartir le cheddar râpé sur la pizza.

Prendre des emporte-pièces en forme de fantôme et les garnir de petits cubes de mozzarella. Attention à ne pas les enlever avant le passage de la pizza dans le four.

Couper les olives en deux pour réaliser le corps des araignées.

Pour les pattes, couper des tranches très fines dans les olives restantes. Disposer le tout sur la pizza, de manière à reconstituer les araignées.

Poivrer, saler, et ajouter un peu d'huile d'olive.

Mettre au four pendant 8 à 10 minutes.

Servir et déguster chaud.



# La recette de la bûche de Noël super fastoche

## INGRÉDIENTS :

5 cuillères à soupe de chocolat à tartiner, 4 oeufs, 120 g de sucre de poudre, 40 g de farine, 1 pincée de sel

## RECETTE LA BÛCHE DE NOËL SUPER FASTOCHE

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

### ETAPE 1 : ON FAIT LE BISCUIT

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre afin que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine.

Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige à la préparation. Attention il faut y aller tout doucement sinon ça casse les blancs et c'est fichu !

Étalez la pâte sur une feuille de cuisson et mettez-la au four chaud pendant 10 à 15 min. Sortez le biscuit du four, roulez-le délicatement dans un torchon propre et humide. Laissez-le reposer quelques minutes.

### ETAPE 2 : ON AJOUTE LE CHOCOLAT

Déroulez délicatement la génoise et tartinez-la de chocolat à tartiner.

Vous pouvez choisir du chocolat noir, du chocolat au lait ou du chocolat blanc. Vous pouvez aussi ajouter des fruits, de la noix de coco en poudre, des miettes de Spéculoos... C'est comme vous voulez !

### ETAPE 3 : ON ROULE !

Roulez à nouveau le biscuit bien serré. Il ne vous reste plus qu'à

# La recette de la soupe aux cornichons

Ingrédients:

6/8 cornichons au sel ( très gros)

2 oignons

4 grosses pdt

6 portions de fromage fondu type vache qui rit

Déroulement de la recette:

Faire revenir les oignons dans un peu de margarine

Eplucher et couper les pdt en morceaux et les ajouter aux oignons pour les faire dorer un peu

Poivrer ( pas de sel car les cornichons sont déjà très salés)

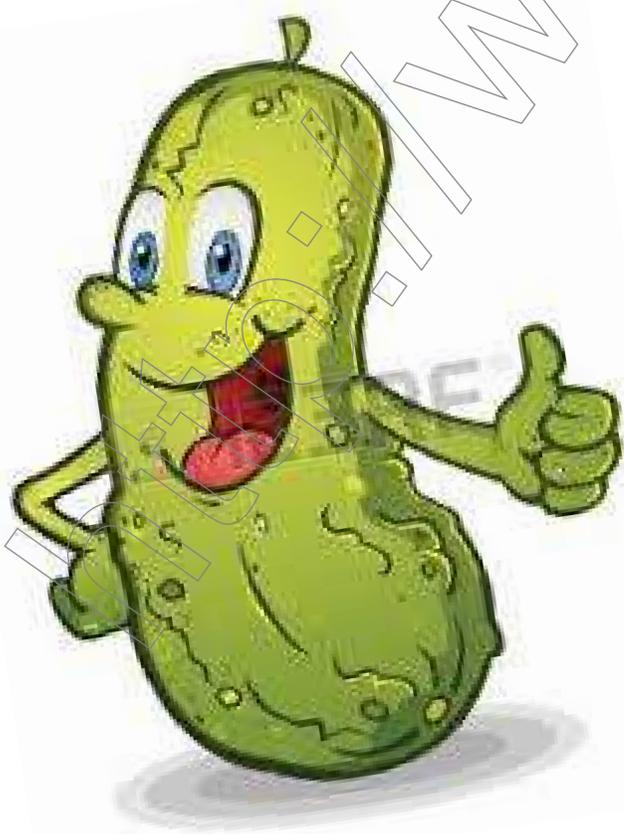
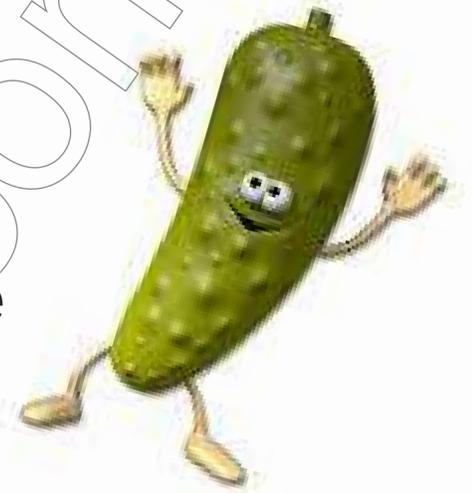
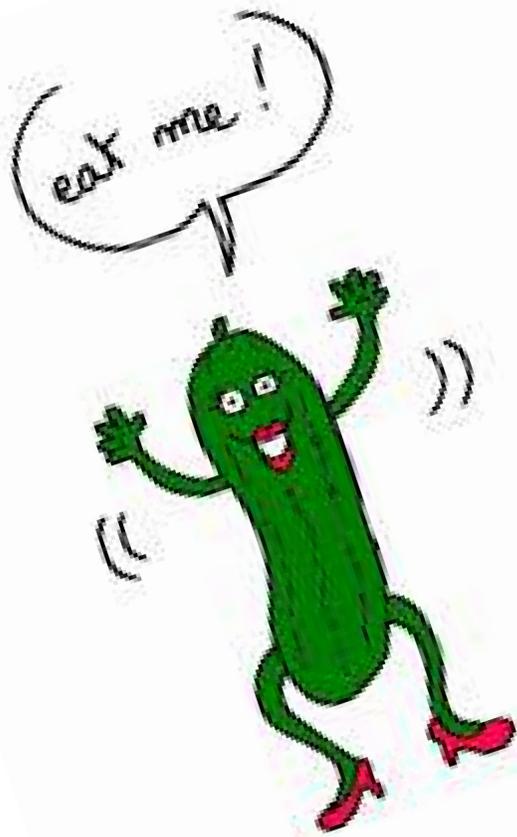
Couper les cornichons en morceaux et les ajouter à la préparation

Couvrir avec de l'eau

Laisser cuire environ 15/20 minutes

Ajouter le fromage fondu avant de mixer la soupe

Au moment de servir vous pouvez couper des petits cornichons en rondelle et les ajouter dans l'assiette



Bon   
Appetit

# A VOS AGENDAS...

**Semaine du conte du Lundi 10 décembre au  
Vendredi 14 décembre dans la yourte du S.A.J de  
Bully Les Mines**

**( Vendredi 14/12/2018 au matin, représentation de  
La Mascotte)**

**Marché de Noël à la salle des fêtes de Grenay les 15  
et 16 décembre 2018**

**Repas de Noël à La Marelle le 20 décembre 2018**

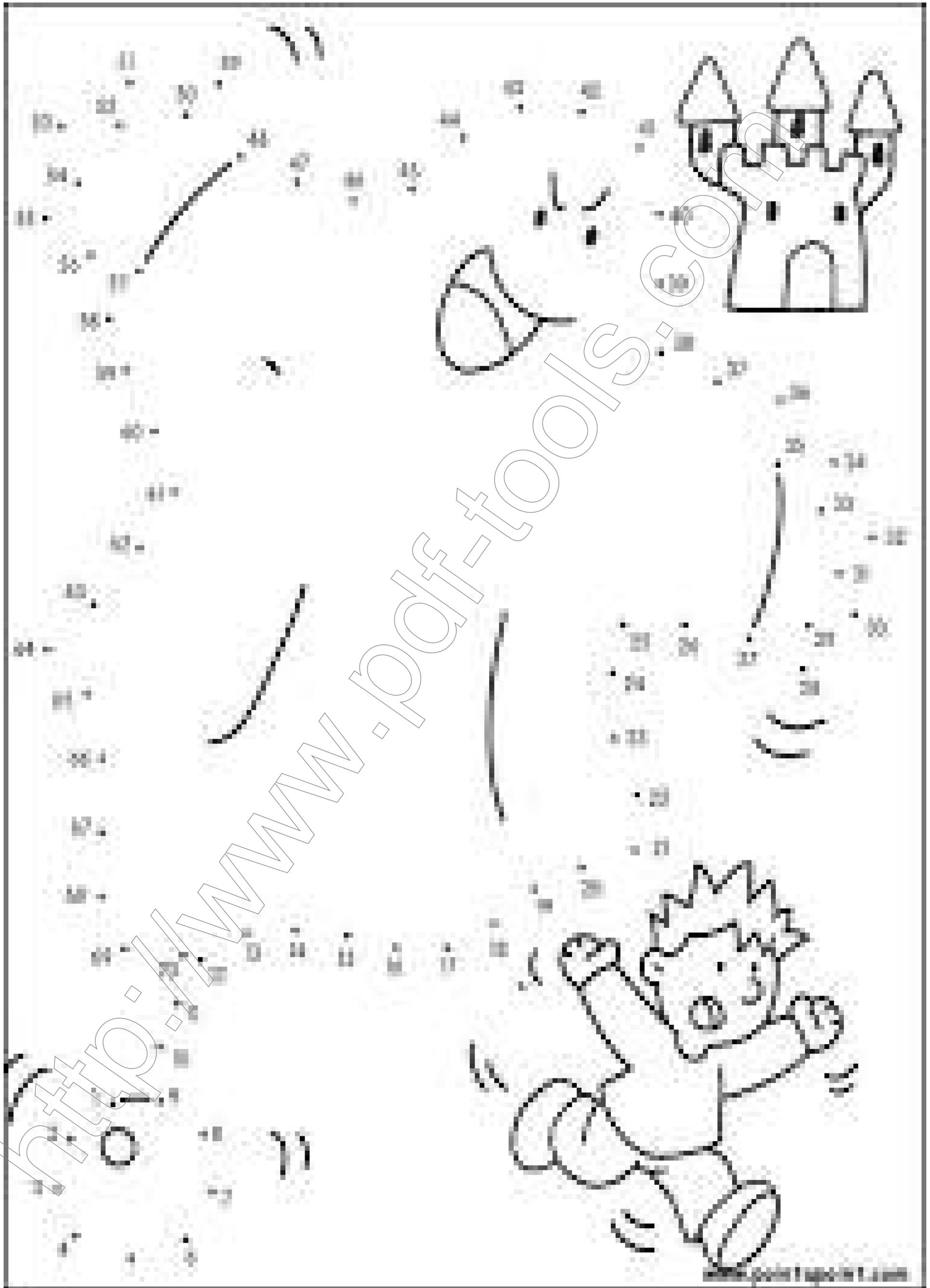
**Fermeture de La Mascotte le 21 décembre 2018 au  
soir jusqu'au Mardi 02 janvier 2019 inclus**

**Réouverture le Mercredi 03 janvier 2019**

**Voeux du PHVS le 10 janvier 2019**

**Réunion des familles le vendredi 18 janvier 2019**

# A toi de jouer...



<http://www.pattiposts.com>



# COLORIAGE



**Nous vous souhaitons à tous une bonne et  
heureuse année 2019, que celle ci vous  
apporte tout le meilleur !**

A 3D rendering of the year '2019' in a bold, gold-colored font. The numbers are thick and have a metallic sheen, casting soft shadows on the white surface below them. The background of the entire image is a light beige color with scattered gold and silver sequins or confetti.