

# LE JOURNAL DES ANIMATIONS



## Sommaire :

- *Les Actus du mois*
- *Et toujours plus d'animations !*
- *La recette du mois par Hadija EL HIJRI*

## 1er Trimestre 2017

Repas à thème à la Résidence Pierre Paillet à GRUFFY (74) — février 2017

Le chef gérant Jacques DULONG et son équipe ont régalé les résidents au cours d'une animation raclette.

Appareils à raclette demi-meules et charcuteries de Pays sont de rigueur pour ce repas typiquement local.



## Dans ce numéro :

Repas à Thème à GRUFFY	Page 1
10 Ans de SER à CORBIGNY	Page 1
Atelier des Saveurs à l'APF HANDAS	Page 2
Animation à la Cantine de BEAUREPAIRE	Page 2
Repas à thème à LA CHAMBRE (73)	Page 3
Repas à thème à L'Age d'Or	Page 3
Recette de Ghrisba à la noix de coco	Page

Goûter d'anniversaire à la Résidence de CORBIGNY (58) - 14 février 2017



C'est toujours un plaisir de fêter notre partenariat avec nos clients historiques.

Félicitations à l'équipe pour le travail accompli : José Dantas, chef de secteur, Cédric Boiche, chef gérant et ses collaboratrices : Isabelle Goussot, Schats Lisa, Poiseau Melanie, Brissard séverine, Sagot Elisabeth.

Un grand merci à Monsieur GRAND-CLEMENT de nous faire confiance depuis maintenant 10 ans.



La salle de restaurant décorée pour l'occasion.



**Repas à thème à la Résidence Bel Fontaine à LA CHAMBRE (73) – 22 mars 2017**

Un parfum d'Asie régnait à l'Ehpad « Bel Fontaine » à LA CHAMBRE, où les résidents et invités se sont régalés autour d'un repas exotique.

- Fromage
- Salade fruits exotiques
- Café



*Décoration typique et colorée pour l'occasion*

Au menu :

- Apéritif : cocktail du dragon et chips de crevettes
- Assortiment de nems et samoussas « maison »
- Porc au caramel et riz cantonnais



**Repas à thème à la Résidence L'Age d'Or à MONESTIER DE CLERMONT (38) – 5 avril 2017**



On s'ambiance à L'Age d'Or sur le secteur d'Evelyne CARTIER où Nicolas et Joël ont cuisiné un délicieux repas polynésien.

quinoa blanc et quinoa rouge

- Banane flambée au rhum.

Les convives se sont régalés!

**Au menu :**

-Salade polynésienne: Nouilles tahitiennes, crevettes au gingembre, pousses de soja, cacahuètes torréfiées

-Poulet Fafa : filet de poulet au lait de coco et feuilles de taro.

-Riz des deux mondes : mélange de riz basmati,



## ET TOUJOURS PLUS D'ANIMATIONS !!!

Bouchées « manger-mains » : crème brûlée / chocolat / ananas et tarte myrtilles



Repas décliné en texture modifiée et « manger-mains » :  
Démonstration à la Résidence ARY GEOFFRAY à VILLERE-



Fête du Carnaval à la Résidence Notre Dame de la Providence à VARRENNES VAUZELLES (58)



Verrines tomate et céleri, bouchées « manger-mains » céleri, tomate et pizza

### La recette du mois par *Hadija EL HIJRI\** : **Ghrisba à la noix de coco**

#### Ingrédient :

- 600 g de semoule fine
- 1 bol d'huile
- 400 g de sucre glace
- 500 g de noix de coco râpées
- 8 œufs
- 2 càc de levure chimique
- Quelques gouttes de fleurs d'oranger

#### Progression :

1. Dans un saladier

mélanger les oeufs, le sucre, l'huile.

2. Ajouter le reste des ingrédients et ramasser l'ensemble en ajoutant progressivement la semoule.

La pâte ne doit pas être liquide ni trop compacte.

3. Confectionnez des boules et les passer ensuite dans du sucre glace et bien les enrober.

5. Poser les boules sur une plaque re-

couverte de papier sulfurisé.

6. Enfourner dans un four préchauffé à 170° pendant 15 à 18 minutes.

#### **Dégustez !**

\*Cuisinière à la Résidence « Le Château de Vannoz » à VANNOZ (39).



**Idéales au moment du goûter !**

Faites moi parvenir vos photos et recettes à [diet.ser@s-e-r.net](mailto:diet.ser@s-e-r.net)