



# POMM' ACTU...

## N°4

 Dans ce numéro :

- ✿ Un champion à l'ESAT !!! p.2
- ✿ Le départ de Camille p.3
- ✿ Un safari à Port Saint Père.... p 4 et 5
- ✿ Les travaux à l'ESAT.... La suite ! p.6
- ✿ Une recette gourmande pour cet hiver...p.7
- ✿ Notre rubrique jeux p.8



*Mr Jérôme Autefort*

### L'actualité à l'ESAT...

↳ Depuis le mois de juin dernier, nous avons un nouveau chef de service, Mr Jérôme Autefort.

↳ Au retour des vacances d'été, Mr Antoine Maugin est arrivé parmi nous... Il est moniteur d'atelier.



*Mr Antoine Maugin*

# UN CHAMPION À L'ESAT ...

## QUAND ?

Le week-end du 18 / 19 / 20 mars 2016.



Florian



## OÙ ?

A Gujan Mestras  
pas très loin de  
Bordeaux.



## QUOI ?

Florian Andreault a participé au championnat de France d'athlétisme de sport adapté. Il est revenu 6<sup>ème</sup>...

**Bravo Florian....** et continue à rapporter des médailles !!!



# LE DÉPART DE CAMILLE...



Le vendredi 27 mai 2016, c'était le dernier CVS de Camille DILE. Pour cette occasion, un verre de l'amitié a été organisé avec tous les travailleurs.

Claude Baudin est également venu pour remercier Camille de sa présence et de son intérêt porté à tous les travailleurs tout au long de ces années ...

**MERCI CAMILLE !!!**



# UN SAFARI À PORT SAINT PÈRE



Le mercredi 13 juillet 2016, nous sommes partis en bus pour la Planète Sauvage. En arrivant , nous avons grimpé dans des gros camion grillagés(anciens véhicules de l'armée)réaménagés pour pouvoir se balader en toute sécurité au milieu des lions, des loups, girafes, éléphants , hippopotames, buffles... tout ça nous a donné faim , alors on est allé au restaurant. L'après-midi a été consacré à un spectacle de dauphins ... puis le moment est venu pour l'achat des souvenirs !!



**Coralie** : Ça m'a plu. J'ai beaucoup aimé le spectacle des dauphins ... dans le tunnel, on voyait les dauphins qui passaient dans les cerceaux !





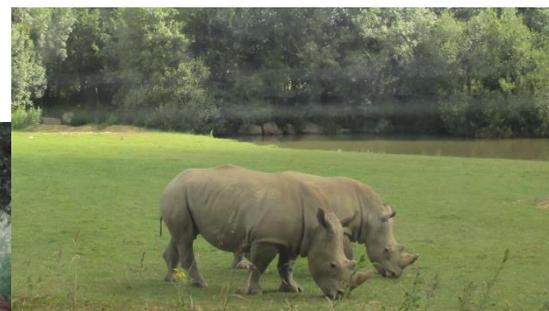
**Nicolas** : C'était bien...  
j'ai bien aimé le safari...



**Jimmy** : On a pu voir un éléphant boire dans l'étang :  
c'est rare ! C'était marrant de voir les chèvres arrêter la  
circulation pour demander à manger...



**Christelle** : C'était la 1ère fois que j'allais là-bas. J'ai bien  
aimé voir tous les animaux.



## LES TRAVAUX À L'ESAT...LA SUITE



Les travaux continuent :

Ça y est .... les vestiaires sont terminés !

De l'avis général, c'est beaucoup mieux... on a enfin de la place pour se changer.... et puis c'est bien plus beau !



On s'est installé dans l'atelier à Maëlle....

Voici les photos....



La construction de la partie bureaux, formation sociale et accueil a démarré... et est presque terminée...



Les bureaux....

# LE CRUMBLE AUX POMMES

Ingrédients pour 6 personnes :

✓ 1 kg de pommes

✓ 150 g farine

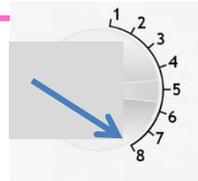
✓ 75 g de beurre

✓ 250 g sucre semoule

✓ 1 cuillère à café de cannelle en poudre



Préparation :



Préchauffer le four à thermostat 8.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux. Les faire réduire à feu fort 2 mn avec une cuillerée à soupe d'eau puis maintenir la cuisson à feu doux pendant 7 à 8 mn. Ecraser les derniers gros morceaux de pommes à la fourchette.

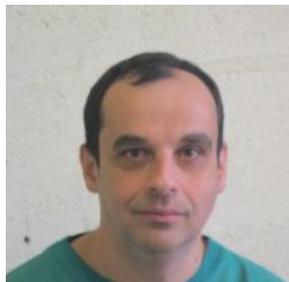
Mélanger les pommes avec 125 g de sucre et ½ cuillère à café de cannelle. Verser ce mélange dans un plat à gratin beurré.

Travailler énergiquement le beurre. Incorporer le reste du sucre et de la cannelle ainsi que les 150 g de farine puis travailler le tout avec les doigts. Répartir sur la compote et cuire au four 25 mn. C'est une gourmandise servez-le chaud avec une grosse cuillerée de glace à la vanille !!!





# BONNE LECTURE À TOUS...



Nicolas



Coralie



Christelle



Jimmy

L'ÉQUIPE DE  
POMM'ACTU VOUS  
SOUHAITE UNE BONNE  
ET HEUREUSE ANNÉE  
2017 !!!



Meilleurs vœux  
2017

