

Journal numérique de l'AMEJ

Dans ce numéro, des photos du travail quotidien des salariés de l'AMEJ !



La page 4 sera dorénavant consacrée et écrite par des habitants !



Ce journal numérique est destiné à l'information des habitants. N'hésitez pas à nous solliciter, si vous voulez y participer.

Dans ce numéro, vous trouverez :

- *en page 2* : que s'est il passé à l'AMEJ ?
- *en page 3* : infos/actus
- *en page 4* : page dédiée et écrite par les habitants

Que s'est-il passé à l'AMEJ ?



L'équipe des salariés permanents de l'AMEJ en réunion tous les jeudis matin



Séance du CLAS à St Baldoph, encadrée par Maëla, Manon et Sylvain



La maman d'Ugo 11 ans, a sollicité l'AMEJ pour relever le défi « 1 dessin = 1 Euro », dans le but de soutenir les enfants atteints de cancers. A ce jour, 180 dessins d'enfants de tous les CDL du canton de La Ravoire ont été récoltés. Félicitations à eux pour ce bel élan de solidarité !



Mélissa en plein service à la cantine du mercredi, au CDL de La Ravoire

- CDL = Centre De Loisirs
- CLAS = Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité

ACTUS / INFOS

Nous nous sommes adaptés aux nouvelles restrictions sanitaires.



- La prochaine rencontre du groupe « papa un jour, papa toujours » aura lieu le **11 mars à partir de 19h** dans les locaux de l'AMEJ.
Venez les rejoindre pour une soirée découverte, cela ne vous engage en rien !
Renseignez-vous au **04 79 72 89 39** ou par mail amejravoire@gmail.com
- Une sortie à la neige en famille à la station du Margéraz, sera organisée le **13 mars de 12h20 à 17h15**. Venez vous renseigner et/ou vous inscrire au **04 79 72 89 39** ou par mail amejravoire@gmail.com
- La prochaine rencontre du groupe des « mamans solo » aura lieu le **16 mars de 19h à 20h30**.
Vous pouvez vous inscrire, le groupe reste ouvert aux nouvelles participantes !
Renseignez-vous au **04 79 72 89 39** ou par mail amejravoire@gmail.com
- Les inscriptions pour les vacances d'avril et pour les stages (équitation...) seront ouvertes le **22 mars 2021**.
Pensez à vous inscrire par téléphone au **04 79 72 89 39** ou par mail amejravoire@gmail.com
- Le point relais CAF est ouvert **sur rendez-vous**, au siège de l'AMEJ, place de l'Eglise à La Ravoire. Prochainement, il s'installera au cœur des communes du canton, pour plus de proximité.
Renseignez-vous au **04 79 72 89 39** ou par mail amejravoire@gmail.com
- Les enfants du CDL de La Ravoire ont créés des œuvres sur le carnaval Brésilien, qui sont exposées en ce moment à la bibliothèque de La Ravoire. Cette exposition est accessible à tous, aux heures d'ouverture de la bibliothèque, et l'entrée est gratuite !



Si ces activités vous intéressent,
n'hésitez pas à nous contacter au
04 79 72 89 39 ou par mail :
amejravoire@gmail.com



Cette page est réservée aux habitants. Si vous souhaitez participer vous aussi, n'hésitez pas à nous le faire savoir au 04 79 72 89 39 ou par mail amejravoire@gmail.com

En mars, c'est Carnaval, déguisements et bugnes pour nous !

Chaque année, nous aimons flâner dans les rues d'Annecy à la découverte des magnifiques costumes lors du carnaval ! Cela va nous manquer cette année ... alors voici quelques photos prises les années précédentes pour vous donner l'envie l'année prochaine d'y faire un tour ! ... et en attendant, déguisez-vous !

Bon carnaval à tous!
Famille Rybakowski



RECETTE TRADITIONNELLE DES BUGNES SAVOYARDES

INGRÉDIENTS

- 500 gr de farine
- 100 gr de beurre mou
- 80 gr de sucre en poudre
- 5 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- Huile de friture
- Sucre glace



PRÉPARATION

Mélangez la farine, le beurre, la levure, le sucre, le sel et la fleur d'oranger dans un saladier. Battez les œufs puis ajoutez-les au mélange.. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène . Formez une boule, couvrez le saladier d'un linge et laissez reposer 1h à température ambiante.. Farinez votre plan de travail et étalez la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur environ. À l'aide d'une roulette dentelée, découpez des losanges de 6 cm de long et 4 cm de large environ. Réalisez ensuite une incision au centre des losanges. Pour façonner les bugnes, passer simplement des pointes de pâte dans le trou pour former le nœud.. Faites chauffer l'huile de friture à 160°C . Plongez les bugnes dans l'huile chaude, et retournez-les lorsqu'elles remontent à la surface. Laissez-les 1 min environ, de façon à ce qu'elles soient dorées puis égouttez-les avec une écumoire pour les placer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Laissez refroidir les bugnes, puis saupoudrez-les de sucre glace. **Bonne dégustation !**