

Décembre 2023



LE P'TIT JOURNAL DES FAMILLES

Page 2 : Concert de Noël

Page 3 : Atelier "Les matinées de Guylaine"

Page 4 : Atelier "Le temps d'un après-midi"

Page 5 : Cuisines parents-enfants

Page 6 : Guignolée de Sainte-Martine

Page 7 : Recette "Croquettes de Rudolph"

Page 8 : Nos Partenaires



Gratuit

ACTIONS FAMILLES

VOUS INVITE À SON
CONCERT DE
Noël

Ensemble vocal Éphémère

**20
DEC** **CENTRE
COMMUNAUTAIRE
DE SAINTE-MARTINE** **19.00
PM**

13, rue Ronaldo-Bélanger, Ste-Martine

ENEZ CHANTER ET DANSER AVEC NOUS !!!

Lien → INSCRIPTION NÉCESSAIRE SUR :
<https://www.eventbrite.ca/e/billets-copy-of-concert-de-noel-489724959537>



Veillez prendre note que les bureaux d'Actions familles seront fermés du 22 décembre 2023 au 7 janvier 2024 inclusivement. De retour le lundi 8 janvier 2024. **Les dépannages Moisson et Guignolée reprendront à partir du 8 janvier 2024.**

Toute l'équipe d'Actions familles vous souhaite un merveilleux temps des fêtes !



LES MATINÉES DE GUYLAINE

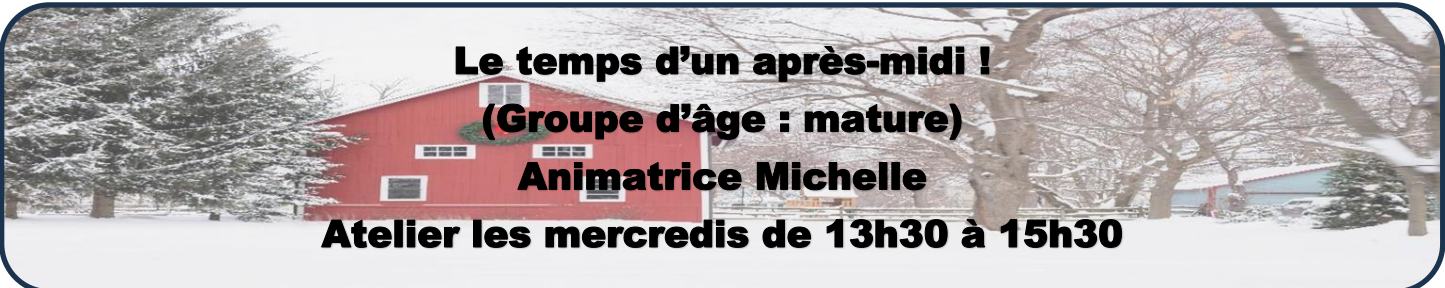
Atelier les jeudis de 9h15 à 11h00

Venez vous amuser à faire des ateliers que vous pourrez refaire à la maison avec vos enfants.

14 décembre : Bricolage "Hibou avec noix"

Vous devez vous inscrire au plus tard le mercredi avant 12h00 au 450-427-1576

***Petite pause pour la période des fêtes, reprise de l'atelier le jeudi 11 janvier 2024.**



**Le temps d'un après-midi !
(Groupe d'âge : mature)
Animatrice Michelle
Atelier les mercredis de 13h30 à 15h30**

Cet atelier permet d'échanger sur des sujets improvisés ou suggérés par vous les participants et moi-même l'animatrice. Tout en placotant vous profitez de ce moment pour créer, cuisiner ou jouer à des jeux et surtout passer un bel après-midi !

**Vous devez vous inscrire au plus tard le mardi avant 12h00
Au 450-427-1576
Places limitées**

**6 décembre : Barres à l'avoine et au chocolat/ salade de pâtes
13 décembre : Jeux de société / cartes**

***Petite pause pour la période des fêtes, reprise de l'atelier le mercredi 10 janvier 2024.**

paniers de Noël 

Vous vivez une situation difficile ?

Vous êtes peut-être éligible à recevoir un panier de Noël.

Communiquez avec nous pour évaluer votre admissibilité.

Avant le 14 décembre 2023 au 450-427-1576



Les cuisines parents-enfants avec Laurie

Activité GRATUITE pour vous et vos enfants!

Vous devez venir chercher les ingrédients le **jeudi entre 15h -18h**
Une vidéo vous sera envoyée pour que vous puissiez faire la recette.

16 décembre : Cupcake sapins de Noël *ZOOM

Inscription obligatoire au plus tard le mardi avant 12h

***Places limitées 450-427-1576**



Cuisines collectives avec Laurie

Mercredi le 13 décembre entre 9 h et 13h

Pour faire des économies, des rencontres et bien manger !

Thématique : Noël

Tourtières, salade de macaronis, bûches de Noël, biscuits pains d'épices

Places limitées

Pour information et inscription : 450-427-1576

Halte-garderie gratuite disponible sur place grâce à La Station de l'Aventure.

Guignolée de Sainte-Martine

Pour la Guignolée cette année, vous pouvez venir porter vos dons en argent ou par chèque au nom de "Guignolée de Ste-Martine" chez Actions Familles directement durant nos heures d'ouvertures ou par la poste au 2 rue des Pignons, Ste-Martine, J0S 1V0 ainsi que par Internet !

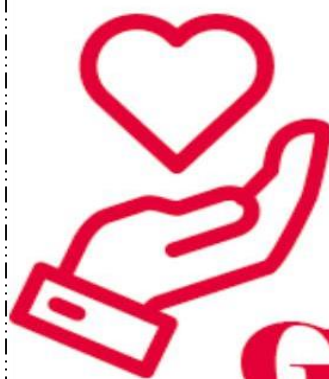
Nous vous remercions pour votre générosité !

MERCI

Voici le lien pour toutes les informations : https://sainte-martine.ca/actualites/les-besoins-sont-grands/?fbclid=IwAR1pFyTvE7WwYIJ_Sd6ZnswkSd_kJvwIOh2eqMA-6w8C4xowqiHK8mvSrWU

Lien pour don par internet :

https://sainte-martine.ca/actualites/les-besoins-sont-grands/?fbclid=IwAR3eHWaf08S_J01XmAesFid57u7juROT-nQOPWnRbpVDIhp10orlBSTn_34



Guignolée de Sainte-Martine

Croquettes de Rudolph au chocolat et beurre d'arachides

- Les délicieuses croquettes de Rudolph au chocolat et beurre d'arachides (5 ingrédients)



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTIONS
25

Ingrédients :

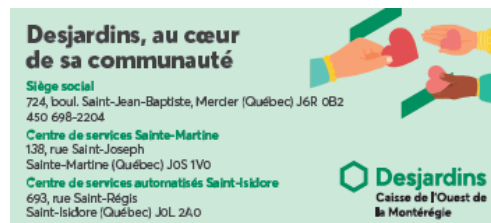
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre d'arachides
- 3 cuillères à soupe de beurre ramolli
- 1 tasse (250 ml) de **sucre en poudre**
- 1/2 tasse (125 ml) de **biscuits Graham** émiettée
- 1 paquet (225 grammes) de chocolat Baker's semi-sucré (fondu)

Préparation :

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier ciré.
2. Dans le bol de votre mélangeur, combinez le beurre d'arachides et le beurre ramolli. Bien mélanger.
3. Ajouter le sucre en poudre et les miettes de biscuits Graham. Mélanger.
4. Former 24 boules avec une cuillère à soupe du mélange.
5. Trempez chacune des boules dans le chocolat fondu et déposez sur la plaque.
6. Réfrigérer jusqu'à ce que les boules soient fermes (environ 1 heure).
7. Nourrissez votre renne!

Référence : <https://chefcuisto.com/recette/croquettes-de-rudolph-au-chocolat-et-beurre-darachides/>

Merci à nos précieux partenaires



NORTERA



Carole Mallette
Députée de Huntingdon



Carole.Mallette.Hunt@assnat.qc.ca (450) 427-2150



Distribué à plus de 300 familles, partenaires et commerces de la région. Joignez-vous à nos précieux partenaires et offrez-vous une belle visibilité à faible coût.

Actions familles 122, St-Joseph, suite 1, Ste-Martine (Québec) J0S 1V0
(450) 427-1576 info@actionsfamilles.org

www.actionsfamilles.org