

Décembre 2024

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/ paniers de Noël

Page 6 : Cuisines collectives

Page 7 : Dessin de Noël à colorier

Page 8 : Guignolée de Sainte-Martine

Page 9 : Recette de croquant à l'érable

Page 10 : Nos partenaires



ACTIONS FAMILLES
VOUS INVITE AU

Concert de Noël
Ensemble vocal
Éphémère

CENTRE
COMMUNAUTAIRE
DE SAINTE-MARTINE **19H**

18
DEC

13, rue Ronaldo-Bélanger, Ste-Martine

INSCRIPTION
CLIQUEZ ICI



Gratuit

OU
450-427-1576

Ouverture des portes à 18h30
 Vente d'alcool



****Lien pour inscription :** <https://www.eventbrite.ca/e/billets-concert-de-noel-1077671357039?aff=oddtcreator>

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



Veillez prendre note que les bureaux d'Actions familles seront fermés du **24 décembre 2024 au 5 janvier 2025 inclusivement. De retour le lundi 6 janvier 2025. **Les dépannages Guignolée reprendront à partir du 6 janvier 2025.****

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.

5 décembre : Dîner de Noël et création d'un ange lumineux

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 16 janvier 2025.**

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

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 !

4 décembre : Dîner de Noël et fabrication de décoration de Noël

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

***Petite pause pour la période des fêtes, reprise de l'atelier le mercredi 15 janvier 2025.**





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.

Zoom en direct le samedi 14 décembre *

7 décembre : Pancakes Rudolph

14 décembre : Mini pizzas sapins au jambon et tomates cerise

Inscription obligatoire au plus tard le mardi avant 12h

***Places limitées 450-427-1576**

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 12 décembre 2024 au 450-427-1576





Les cuisines collectives avec Laurie

Mercredi le 11 décembre entre 9 h et 13h

Pour faire des économies, des rencontres et bien manger !

Thématique : Noël

Ragoût de boulettes, Purée de pommes de terre, Légumes, Bûche de Noël

Places limitées

Pour information et inscription : 450-427-1576

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




SITE WEB

Pour les familles 0-5 ans
Beauharnois -Salaberry

- Calendrier des activités à petits prix
- Carte interactive des ressources
- Bottin des services
- Vidéos inspirantes
- Disponible en 10 langues

www.approchefamilles.ca



Dessin à colorier



LUTIN-FARCEUR.COM

Guignolée de Sainte-Martine

La Guignolée de Sainte-Martine revient cette année pour venir en aide aux familles de notre communauté dans le besoin.

Voici comment vous pouvez faire une différence :

Faire un don en argent ou par chèque

Les dons en argent sont **essentiels**, car ils permettent d'offrir une plus grande variété de produits essentiels adaptés aux besoins des familles.

Vous pouvez faire des dons en argent ou par chèque au nom de la Guignolée de Sainte-Martine aux endroits suivants, et ce, jusqu'au **22 décembre 2024** :

- **En ligne en cliquant ici**
- **En personne** : 122, rue Saint-Joseph, suite 1, du lundi au jeudi, de 9 h à 16 h 30.
- **Par la poste** : 2, rue des Pignons, Sainte-Martine, JOS 1V0
- **Par téléphone** : Richard Bergevin au **(450) 427-3602** ou **(514) 895-0925**

Collecte de dons

Le dimanche 15 décembre, à partir de 10 h 30, des bénévoles des Chevaliers de Colomb feront le tour des résidences de Sainte-Martine pour recueillir des **denrées non périssables** et des **dons en argent**.

Si vous préférez déposer vos dons en personne, vous pouvez les apporter à la **Salle Saint-Jean-Baptiste** avant 14 h ce même jour.

Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier que la date de péremption (meilleur avant) de vos denrées non périssables soit toujours valide avant de les donner.

Nous vous remercions pour votre générosité !



MERCI



Lien internet pour les dons : <https://www.zeffy.com/fr-CA/fundraising/d503f04e-397c-4f4c-a779-57f0e151b257>

Croquant à l'érable



Réf. Ricardo

- Préparation **25 min**
- Cuisson **5 min**
- Réfrigération **30 min**
- Rendement **12 à 16**

Ingrédients

- 375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable clair
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 225 g (1/2 lb) de chocolat au lait, fondu et tempéré
- 250 ml (1 tasse) de pacanes grillées, hachées

Préparation

- Tapisser de papier parchemin une plaque à biscuits d'environ 43 X 30 cm (17 X 12 po) en le laissant dépasser de chaque côté. Beurrer légèrement.
- Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable, le beurre, la vanille et le sel. Cuire jusqu'à ce que le thermomètre à bonbons indique 146 °C (294 °F). Surveiller attentivement, car aux alentours de 130 °C (260 °F), la température monte vite. Cette étape doit se faire rapidement. Retirer du feu et incorporer immédiatement le bicarbonate. Verser rapidement sur la plaque. À l'aide d'une spatule, étaler le caramel à l'érable finement jusqu'à l'obtention d'un carré d'environ 30 cm (12 po) de côté. Laisser refroidir complètement.
- Badigeonner la surface du caramel avec la moitié du chocolat et parsemer de la moitié des pacanes. Réfrigérer 15 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. Retourner le croquant à l'érable et retirer le papier parchemin. Si le caramel semble trop gras à la surface, retirer le surplus de beurre avec un papier absorbant. Badigeonner de nouveau avec le reste du chocolat et parsemer du reste des pacanes. Réfrigérer le croquant environ 15 minutes et le concasser. Au besoin, réchauffer le chocolat quelques secondes au micro-ondes.
- Conserver dans un contenant hermétique à température ambiante environ 2 semaines.

Merci à nos précieux partenaires



Carole Mallette
Députée de Huntingdon



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



BRENDA SHANAHAN

Députée | MP
Châteauguay-Lacolle

brenda.shanahan@parl.gc.ca
450 691-7044

253, boulevard D'Anjou
Châteauguay, Québec J6J 2R4

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