



Asbl autonomie présente :

# AUTONOMIE NEWS

Rue du Douaire, 40  
6150 Anderlues  
autonomie@mc.be  
071 / 548.314  
www.asblautonomie.be

N°1, 12/2020



Autonomie Asbl  
Organisation à but non  
lucratif

## Notre service

### ○ Départ d'Erica et retour de Davina

« Très heureuse de retrouver l'équipe et les bénéficiaires ! Je vous accompagne avec plaisir. A bientôt ! »



## Les Actualités

## AVIQ

L'AVIQ a mis à votre disposition un site dédié au COVID-19 en Wallonie !

Plus clair et plus dynamique, il est conçu pour faciliter votre accès à l'information.



*Vous êtes en quête de soutien, de liens utiles, de documents officiels, d'actualités ou d'informations sûres en lien avec le Coronavirus en Wallonie ?*

Rendez- vous sur : <https://covid.aviq.be/fr/trouver-du-soutien/particulier>



## Les bonnes nouvelles :

- Elodie a intégré le SAJA à l'Epi (Erquelinnes)
- Karim a obtenu son permis de conduire
- Zakaria a trouvé un stage dans une boulangerie à Anderlues
- Nancy a déménagé sur Charleroi
- Cédric, Emmanuel et Steven ont trouvé du travail après avoir suivi la formation Motiv'Action.
- Une nouvelle recrue pour notre service : Samuel (bénévole)  
Samuel nous donne un coup de main administratif bénévolement.



## Les anniversaires du mois de décembre:

- Aimée à 22 ans le 31 décembre
- Hélène à 22 ans le 17 décembre
- Didier à 55 ans le 20 décembre
- Ilias à 25 ans le 6 décembre
- Georges à 70 ans le 23 décembre
- Cathy à 54 ans le 22 décembre
- Domenica à 54ans le 9 décembre

# Que faire pendant les fêtes ?

## Recette pour Noel

### RECETTE DES BISCUITS SABLÉS SAPIN DE NOËL AUX SMARTIES

#### INGRÉDIENTS (pour environ 50 sablés) :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre à température ambiante
- 70 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- Environ 150 g de smarties mini

#### MATÉRIEL INDISPENSABLE :

- Un rouleau à pâtisserie
- Emporte pièce sapin
- Plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé
- Saladier



#### RECETTE :

- Mélanger dans un saladier ; la farine et le beurre du bout des doigts
- Ajouter le sucre glace puis le sucre vanillé et mélangez à nouveau
- Ajouter l'œuf et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé avec le rouleau à pâtisserie ( épaisseur 1 cm)
- Mettre la pâte au frigo pendant 30 minutes
- Préchauffez le four à 180°C
- Découpez des sablés à l'aide d'un emporte pièce sapin
- Placez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Décorez vos biscuits avec des Smarties en les enfonçant légèrement dans la pâte
- Enfournez pour 10 à 15 minutes au four
- Laissez refroidir les biscuits

## Playlist de Noël :

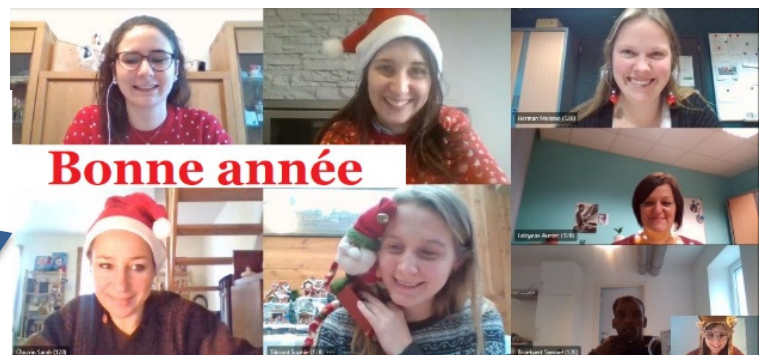


#### Film à voir pendant les fêtes :

- ✓ Maman j'ai raté l'avion
- ✓ Le père Noël est une ordure
- ✓ Gremlins
- ✓ Love actually
- ✓ Le Pôle Express
- ✓ Last Christmas
- ✓ Le Grinch
- ✓ Santa et Cie
- ✓ L'étrange Noël de Monsieur Jack
- ✓ Joyeux Noël
- ✓ La reine des neiges
- ....

## Bonne année

Notre équipe vous a accompagné avec beaucoup de plaisir tout au long de l'année qui vient de s'écouler. Nous vous présentons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année. Nous serons toujours à vos côtés pour vous accompagner dans vos nombreux projets.



*"Rien n'est absolu, tout est changement, tout est mouvement, tout est révolution, tout s'envole et s'en va. »  
Frida Kahlo*