

# LA GAZETTE

a.bc.dom services



Edition Mars 2023



# ACTUALITES A.BC.DOM

Bonjour à tous,

**A.BC.DOM Services** a récemment participé à une après-midi Chandeleur, organisé par le centre de loisirs auprès des enfants âgés de 5 à 9 ans, à Saint-Georges-de-Reneins.

En parallèle, les travaux ont repris au **Jardin des Cinq Sens** pour améliorer les installations en vue d'accueillir diverses manifestations.

Nous avons procédé à l'acquisition du local voisin et les travaux de rénovation commencent à partir du 16 mars.



---

## CHALLENGE : MOTS INCONNUS

### 1. Mélliflu

Qui a la douceur du miel, doucereux, onctueux.

Mise en situation : Sa voix était douce et melliflue.

### 2. Zinzinuler

Désigne des petits oiseaux : mésange, Chanter, gazouiller

Mise en situation : Écoutons zinzinuler les mésanges et les fauvettes.

# CRÉATIONS

Activité manuelle aux couleurs  
du printemps qui arrive.



# CUISINE

De bonne crêpes pour rechauffer nos  
coeurs.



# RECETTE

## CACKE AU CITRON

- 200g de farine
- 150g de sucre
- 1/2 de levure chimique
- 1 citron
- 100g de beurre fondu
- 4 oeufs

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). **Beurrer** et **fariner** un moule à cake d'environ 30 cm. Faire fondre le **beurre**.

2. Pendant ce temps, laver le **citron**. En râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche. Couper ensuite le **citron** en deux et le presser pour en recueillir le jus.

3. Mélanger la **farine**, le **sucre** et la **levure**. Ajouter les **œufs** un à un, puis le **beurre** fondu et enfin le zeste râpé et le jus du **citron**.



4. Verser la préparation dans le **moule à cake** et cuire au four environ 40 mn.

5. Pour **démouler**, retourner le moule sur le plan de travail. Dès que le cake se décolle et descend, le retourner et le placer dans le plat de service. Il ne faut pas attendre, sinon le gâteau risque de rester collé au plan de travail.

---

## ANNIVERSAIRE DU MOIS



Ce mois-ci nous avons souhaité un **joyeux anniversaire** à Huguette, Annie, Bélinda, Dominique et Angélique