



# L'INFO FAMILLES

N°15  
JANVIER 2026



## Fêtes de fin d'année

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le Hall de la Grande Maison s'est animé lors de deux après-midis festifs, les 24 et 31 décembre, offrant aux résidents des moments de partage riches en émotions.

Le 24 décembre, l'après-midi de Noël, animé par Valérie et Julien, a installé une ambiance douce et festive. Entre musique, chants et instants de convivialité, la magie de Noël a pleinement opéré, permettant à chacun de savourer ce temps chaleureux.

Le 31 décembre, place à la Saint-Sylvestre avec l'intervention dynamique de Fifi le Titi Stéphanois. Rires, danse et bonne humeur ont rythmé l'après-midi, permettant aux résidents de célébrer la fin de l'année dans une atmosphère joyeuse et entraînante.



Pour toutes questions:



[service-com@mrl-42.fr](mailto:service-com@mrl-42.fr)



04-77-36-31-36

MRL - 11, Route de Chambles 42170 St Just St Rambert  
Source : Vallas Céline [service-com@mrl-42.fr](mailto:service-com@mrl-42.fr) 2025

Spectacle  
Val Grangent

19 DECEMBRE  
2025

Chaque année, grâce à l'association Vivre à la MRL, les résidents assistent au magnifique spectacle de Val Grangent. Une expérience culturelle magique qui illumine les fêtes de 2025.



Retrouvez nous sur :



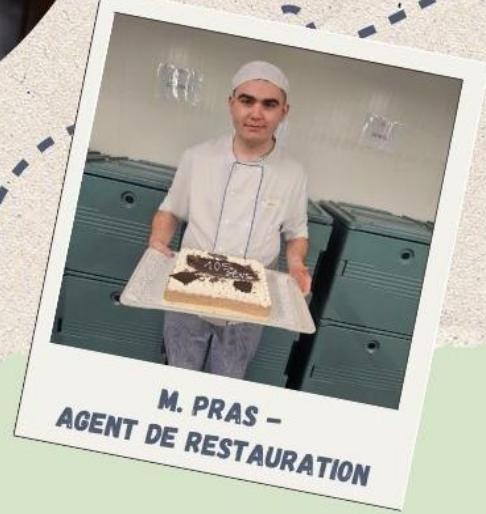
# — Janvier 2026 —

## Les astuces culinaires du chef...

**MRL**



### RECETTE DE LA GANACHE MONTEE



- FAIRE FONDRE AU BAIN MARIE, 400 GR DE CHOCOLAT,
- AJOUTER 10 CL DE CRÈME (35% DE MG) CHAUE AU CHOCOLAT,
- MONTER 90 CL DE CRÈME (35% DE MG),
- L'INCORPORER PETIT À PETIT À VOTRE CHOCOLAT,
- MOULER ET LAISSE PRENDRE AU FROID.



CETTE GANACHE PEUT ÊTRE UTILISÉE EN ENTREMETS, EN RAMEQUIN OU EN BÛCHE.

Réservez vite votre table avec votre proche  
sur notre site internet **mrl-42.fr** (onglet “Réservation Repas”)  
**Menu du Jour : 15,80€ / personne**