



L'INFO FAMILLES

N°15
JANVIER 2026



MRL



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.



JOYEUSES
FÊTES!



Pour toutes questions: ?



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 2025

19 DECEMBRE
2025

Spectacle Val Grangent

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 —

MRL

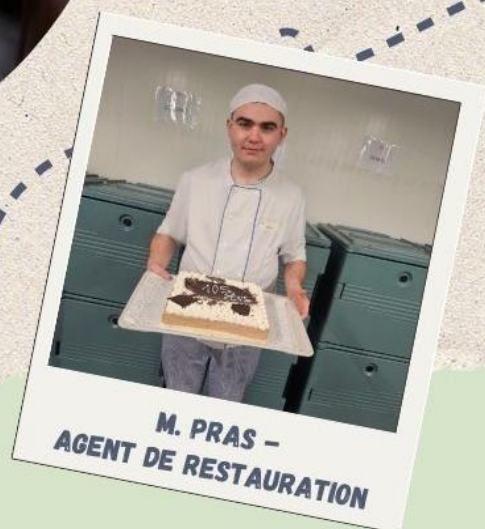


Les astuces culinaires du chef...

RECETTE DE LA GANACHE MONTEE



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



**M. PRAS –
AGENT DE RESTAURATION**

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

MRL - 11, Route de Chambles 42170 St Just St Rambert
service-com@mrl-42.fr