



L'INFO FAMILLES

N°14
NOVEMBRE 2025

MRL

LE 27 NOVEMBRE
2025

Come See Too...



Voyager... sans sortir de l'établissement !

Les résidents du service des Genêts ont pris la direction de Saint-Étienne pour une escapade pas comme les autres... tout en restant bien au chaud, confortablement installés !

Grâce à l'expérience immersive « Come See Too », ils ont pu suivre en direct une promenade interactive depuis l'Hôtel de Ville jusqu'au puits Couriot.

Emmanuelle, animatrice de l'association, échangeait avec eux en temps réel : réponses à leurs questions, interactions, anecdotes... Un véritable voyage depuis leur fauteuil !

Un moment riche en curiosités, en découvertes et en partage, qui ouvre une belle fenêtre sur le monde extérieur...



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

NOVEMBRE
2025

Séances de rugby



NOVEMBRE

2025

Bouger, partager... et découvrir le rugby autrement !

Pendant plusieurs semaines, un groupe de 8 à 10 résidents, issus de l'ensemble de nos bâtiments ont eu le plaisir de participer à un cycle d'initiation au rugby, organisé en partenariat avec le RCAB (Rugby Club Andrzieux Bouthéon).

À chaque rencontre, un intervenant du club est venu encadrer les activités, guider les participants et transmettre les valeurs fortes de ce sport : esprit d'équipe, entraide et dynamisme.

Un premier cycle de 6 séances s'est tenu entre octobre et novembre.

Un second cycle est prévu pour avril/mai 2026

Nous avons également accueilli l'EHPAD Korian Bergson lors de deux séances, favorisant de beaux moments d'échange et de nouvelles rencontres. Cette activité s'adresse aux résidents capables de marcher ou de trottiner, et vise à :

- profiter du plein air
- encourager les échanges
- pratiquer un jeu collectif
- créer du lien dans la bonne humeur



Retrouvez nous sur :



—Novembre 2025—

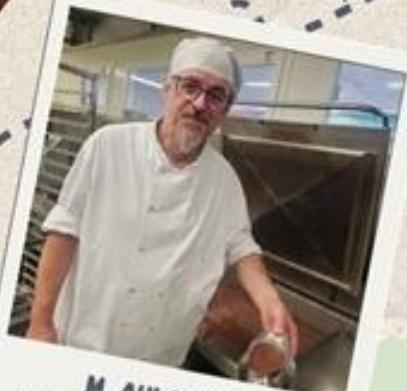
MRL



Les astuces culinaires du chef...



RECETTE DE LA SAUCE AU VIN ROUGE



M. AULANIER –
AGENT DE RESTAURATION

POUR FAIRE UNE BONNE SAUCE AU VIN ROUGE POUR SUBLIMER VOS PLATS :

- 1/ FAIRE REVENIR UN DEMI OIGNON CISELÉ AVEC DU BEURRE
- 2/ DÉGLACER AVEC 0.3 L DE VIN ROUGE
- 3/ LAISSER RÉDUIRE DE MOITIÉ
- 4/ AJOUTER 0.3 L DE FOND BRUN ET LAISSER RÉDUIRE DE NOUVEAU
- 5/ MONTER AVEC 80 À 100 GR DE BEURRE, POUR DONNER DE LA BRILLANCE À LA SAUCE



VOUS POUVEZ L'UTILISER AVEC DES ŒUFSPOCHÉS, DU POISSON OU DE LA VIANDE.

Réservez vite votre table avec votre proche
sur notre site internet mrl-42.fr (onglet “Réservation Repas”)
Menu du Jour : 15,00€ / personne