



L'INFO FAMILLES

N°21
JUILLET 2026



JUIN 2026



Fêtes des services UVP

Les résidents des services UVP ont eu le plaisir de partager un après-midi festif placé sous le signe de la musique et de la bonne humeur.

À cette occasion, Le Monde de Mimi Rose a animé la fête avec un répertoire de chansons entraînantes et de grands classiques, invitant chacun à chanter, sourire et profiter de ce moment convivial.

Les mélodies ont réveillé de nombreux souvenirs et créé une ambiance chaleureuse, rythmée par les applaudissements et les échanges.

Ces instants de fête sont toujours très appréciés des résidents et contribuent à faire de la vie au sein du service un quotidien riche en convivialité et en partage.



MRL



Concert Maîtrise de la Loire



11 JUIN
2026

Nos résidents ont eu la joie d'accueillir les élèves de la Maîtrise de la Loire pour un concert empreint d'émotion, de générosité et de bonne humeur.

Après plusieurs semaines de préparation et un temps de rencontre qui a permis aux jeunes choristes de découvrir la vie au sein de la MRL, les élèves ont offert une magnifique représentation dans le hall de la Grande Maison.

Les voix se sont mêlées aux sourires, créant de précieux instants de complicité et de partage entre les générations.

L'après-midi s'est prolongé autour d'un goûter convivial, offrant aux résidents et aux élèves l'occasion d'échanger, de faire connaissance et de partager un moment particulièrement apprécié de tous.

Encore un beau projet, qui contribue à rendre la culture accessible à tous et à renforcer les liens intergénérationnels.



CONCERT
MAÎTRISE DE LA LOIRE

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 2026

Retrouvez nous sur :



— JUILLET 2026 —

MRL



Les astuces culinaires du chef...



RECETTE DE PANNA COTTA AU COULIS DE FRAISE



M. AULANIER
AGENT DE RESTAURATION

POUR 6 PERSONNES : 50 CL DE CRÈME, 75 GR DE SUCRE, 3 FEUILLES DE GÉLATINE, 0.10 L DE COULIS DE FAISE,

- FAIRE TREMPER LES FEUILLES DE GÉLATINE DANS DE L'EAU,
- FAIRE CHAUFFER DOUCEMENT LA CRÈME AVEC LE SUCRE,
- STOPPER LA CUISSON PUIS AJOUTER LA GÉLATINE BIEN ÉGOUTTÉE,
- VERSER DANS DES VERRINES ET LAISSER PRENDRE AU FROID ENVIRON 3H00,
- VERSER UNE PETITE COUCHE DE COULIS DE FRAISE OU AUTRE ET SERVIR TRÈS FRAIS.



ASTUCE : VOUS POUVEZ AJOUTER DES ZESTES DE CITRON VERT POUR APPORTER UN PEU DE PEPS À LA PRÉPARATION.

Réservez vite votre table avec votre proche
sur notre site internet www.mrl-42.fr ("Je réserve un repas")
Menu du Jour : 15,80€ / personne