

Y' APPA MIEUX



5 NUANCES DE PORTRAIT

Aide-familiale APPA (5 ans)

Invitez cette épicurienne au resto, ça lui fera grand plaisir

Pour sa culture, cuisine et beauté, c'est en Italie qu'elle voyagera prochainement

Fan incontournable de Cécééééline Dion !

Passerait ses nuits devant Dirty Dancing

Faire la fête et se rendre utile auprès des personnes en difficultés, c'est ce qui l'anime

Marie

Bénéficiaire APPA (6 mois)

Biscuits et sucreries sont ses péchés mignons

L'Italie, son pays préféré où elle voyageait souvent en compagnie de sa soeur

Grande auditrice de musique classique

Adore regarder un film où il est bon de rire, comme ceux de Bourvil

Couturière autodidacte, elle tricote encore aujourd'hui sa garde-robe !

Séverine



A 102 ans, notre souriante et bienveillante Marie est la doyenne de la Résidence-Services Saint-François où elle vit depuis plus de 20 ans. Chapeau !

NOUVELLES

RECRUES

Merinne

Aide-ménagère



● Tout Tout tout, vous saurez TOUT sur le service

VISITE À DOMICILE POUR LES REPAS

Pour les **bénéficiaires des repas à domicile**, une visite à domicile sera organisée en octobre. **Marine ou Ana viennent à votre rencontre** afin d'évaluer votre **satisfaction** du service dans un objectif d'amélioration continue. L'occasion aussi pour l'équipe de **rappeler les recommandations** à chacun pour que la collaboration se passe au mieux : Exemple, veiller à remettre la valisette complète à chaque passage du livreur. Présenter la **nouvelle convention** structurant notre service de repas fera aussi l'objet de cette visite.

Délectez-vous des repas chauds APPA livrés au pas de votre porte en contactant le **067 84 30 42** ou en surfant sur www.asbl-appa.be





OYÉ OYÉ « ATOUTS DU TÉLÉALARME »

Installation rapide, prix démocratique et disponibilité, voilà trois bonnes raisons de choisir d'installer un **téléalarme avec APPA** asbl. Vous savez, ce pendentif qui **permet aux aînés de rester chez eux sans risque** et qui rassure leurs proches. Focus sur les **atouts de notre service** de télévigilance :

- Placement rapide : Notre équipe assure une installation de la téléassistance à votre domicile **maximum dans les 48h** suivant la demande.

- Prix avantageux : Vous payerez **13€ (avec ligne fixe) et 24€ (sans ligne)** pour un téléalarme chez APPA, le meilleur prix sur le marché de la région.

- Disponibilité : Un souci technique ? APPA se montre **toujours présent** pour vous venir en aide **au pied levé**. « *Mon épouse et moi nous sentons en sécurité partout chez nous. Le médaillon est discret et se porte facilement* », explique Pierre bénéficiaire de notre service téléalarme. L'équipe d'**APPA veille sur vous** car Y'APPA mieux pour votre sécurité !

● A vous de jouer! bricolage



Décorez la maison avec vos bout'choux pour Halloween !

Matériel :

- 1 boîte à œufs en carton
- Peinture orange
- Marqueur noir
- 3 bouts de bois et 3 feuilles avec tige
- Colle (blanche ou forte) - facultatif
- Ciseaux

Étapes :

- Couper la boîte à œufs pour en faire des coquetiers.
- Peindre l'extérieur de chacun en orange. Laisser sécher.
- Coller (ou emboîter) 2 coquetiers pour former une citrouille
- Dessiner un visage sur chacune.
- Insérer 1 bout de bois et feuille sur le dessus des formes pour créer la queue des citrouilles.

Bonne fête d'Halloween !

Inspiration : www.lesoeufs.ca

Y'A PLUS QU'À...

#ENFAMILLE
#AVOSAGENDAS



Se créer de jolis souvenirs en famille lors de ces événements :

- 19/10 - 9h à 17h : Place aux enfants (dès 8 ans) à l'école communale Jean Rolland (St-Ghislain)
- 26 & 27/10 - 18h : Halloween au centre-ville au parking de la poste derrière l'Hôtel de ville (Soignies)
- 03/11 - 17h30: Spectacle « Super Patrouille : La fête surprise » (dès 2ans) aux Jardins du Cloître (St-Ghislain)
- 24/11 - Dès 8h : Petit déjeuner équitable Oxfam à la salle de La Source (Soignies)
- 12/12 - 13h30 : Spectacle « GribouJazz II » (dès 5 ans) aux Jardins du Cloître (St-Ghislain)
- 20/12 - Dès 14h : Marché de Noël à la Résidence Saint-François (Soignies)

#RECETTETOPCHEF
#CATEGOÛTE?
#MIAM-MIAM
#MENVAISCUISINE



Se faire plaisir avec notre **crumble aux pommes** : Peler et couper **3 pommes** en dés. Mélanger 150gr de **farine** à 120 gr de **sucre** dans un saladier. Ajouter 75 gr de **beurre** et malaxer le tout afin d'avoir une pâte sableuse. Beurrer un plat, y disposer les pommes et placer la pâte par-dessus. Cuisez 25 min à 180° puis servez avec de la **crème anglaise**.

APPA & APPA-TS
Tél: 067 84 30 42