



CCAS

DECEMBRE 2024

N° 14

Bulletin d'information du Centre communal d'action sociale de la commune de Manzac-sur-Vern

CCAS

575 Avenue des
résistants

24 110 Manzac-sur-Vern

Téléphone :

07.48.83.02.11

Site internet

www.manzacsurvern.fr

Assistants sociaux :

Conseil Départemental

Mme L. SAFONOFF

CMS de St Astier

05 53 02 06 42

Mutualité Sociale Agricole

M. F AZNAR

05 53 67 77 77

Les Restos du Cœur

Saint Astier

07 55 61 74 72

ad24.stastier@restosducoeur.org

Les missions locales

Grand Périgueux

05 56 06 68 20

Ribéracois vallée de l'Isle

05 53 02 42 96

CIAS du Grand Périgueux

05 53 54 76 70

REUNION PUBLIQUE

Le CCAS a adhéré au dispositif **Ma Commune Ma Santé** qui permet de bénéficier d'une mutuelle santé, collective et mutualisée au niveau national donc à moindre coût, personnalisée et adaptée aux besoins de chacun.

L'offre de choix est négociée pour répondre au mieux aux problématiques de santé et de pouvoir d'achat.

Ce nouveau service vous permet de bénéficier d'un accompagnement pour trouver la mutuelle qui vous correspond.

Pour vous informer de ce dispositif, vous êtes invités à une réunion publique qui se tiendra le mercredi 29 janvier à 18h00 dans la salle Michel Girard.

Ensuite, des permanences auront lieu les jeudi 30 janvier, mardi 4 février et jeudi 6 février de 13h30 à 17h30 dans la salle du conseil.

Vous pourrez ainsi comparer avec votre offre actuelle.

Gisèle CHASTANET



VOTRE RÉFÉRENT DE PROXIMITÉ POUR



- ✓ Des tarifs préférentiels générant de réelles économies
- ✓ 10 partenaires proposant jusqu'à 6 niveaux de garanties
- ✓ Solutions personnalisées répondant à vos besoins
- ✓ Un comparatif complet et écrit formalisant notre devoir de conseils
- ✓ Services associés dans toutes les offres :
Assistance, téléconsultation, 100% santé, contrats responsables, ...



LES RENCONTRES CONVIVIALES POUR TOUS

Les prochaines rencontres conviviales pour tous se dérouleront le
mardi 28 janvier à 14h00 dans la salle du conseil.
Jeux de société suivi d'un partage de galettes.

Joyeux Noël



Bonne et heureuse année



Biscuits aux raisins secs et aux noisettes

150 g de beurre demi-sel mou

140 g de farine

80 g de poudre de noisettes

100 g de raisins secs

60g de sucre glace

20 noisettes

1 œuf

8 cl d'eau de fleur d'oranger

4 pincées de cannelle en poudre

2 pincées de levure chimique

- La veille, faites tremper les raisins secs dans l'eau de fleur d'oranger en les couvrant.
- Le jour même, égouttez les raisins en conservant l'eau de fleur d'oranger.
- Dans une jatte, mélanger le beurre mou avec le sucre glace, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger. Ajoutez l'œuf battu, puis la farine, la poudre de noisettes, la levure et les raisins. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Aplatissez la pâte au fond de la jatte puis placez-la pour 15 mn au congélateur.
- Concassez les noisettes grossièrement. Sortez la pâte du congélateur et formez des biscuits : prélevez 1 c. à soupe de pâte, aplatissez à la main pour obtenir un palet. Déposez-le sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Préchauffez le four à 180° C. Parsemez chaque sablé de noisettes concassées, enfoncez-les légèrement. Enfourez 10 mn environ.
- Laissez les biscuits refroidir sur une grille, puis conservez-les dans une boîte hermétique.