

# NEWSLETTER

DÉCEMBRE 2021



## ÉVÉNEMENTS



### EMPLOIS H/F

Retrouvez nos offres sur le site ML, [cliquez ici](#)

→ AGENT DE SERVICE HOSPITALIER

CDD 1an 35h/sem

=> Dadonville

→ EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

CDI 35h/sem

=> Boiscommun

→ HOTE(SSE) ACCUEIL POLYVALENT(E)

CDD 3mois amplitude horaire 9h/21h

=> Pithiviers

→ OPÉRATEUR DE CONDITIONNEMENT

CDD 4mois 35h/sem TH accepté

=> Escrennes

**9/12 : La nuit de l'orientation au Zénith d'Orléans**

**9/12 : Job dating Vitalliance**

**10/12 : Session de recrutement CRIT Intérim**

**14/12 : Atelier cuisine à la MFR**

**15/12 & 28/12 : Atelier code de la route**

**20/12 : Futsal au gymnase de St Aignan**

**22/12 : Activités sportives avec L'UFOLEP**



[cliquez ici pour voir notre fiche métier du mois](#)

### FORMATIONS

Prochaine infos coll

→ Agent de propreté : 6 décembre 2021

→ Conducteur d'Équipements Industriels

pour l'entreprise Jourdain :

le 9 et 16 décembre 2021

→ FLE-FLI recrutement IMMÉDIAT



# RECETTE DU MOIS

Tamisez la farine avec les quatre-épices. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtention d'une poudre fine. Incorporez l'œuf et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Rassemblez-la en boule emballez-la dans du film alimentaire et réservez-la pendant 1 heure au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 160°C. Abaissez la pâte, puis découpez-la à l'aide d'emporte-pièces. Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 12 à 15 minutes.



## CULTURE

3 DÉC

JEFFÉ

=>Nouvel Album de Ninho

8 DÉC

VIVE LES FRITES D'HIVER

=>Les Tuches au cinéma

16 DÉC

UN NOËL EN CALIFORNIE

=> Film sur Netflix

## SABLÉS DE NOËL

250 g de farine  
1 cuillère à S d'épices à pain d'épices  
125 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
125 g de beurre  
1 œuf



[Cliquez ici pour avoir la recette complète](#)

## 5 TIPS POUR PRÉPARER LES FÊTES SANS STRESS

Je crée un calendrier de l'Avent

J'envisage les fêtes avec bienveillance

Soyez dans la gratitude

Je me déleste de la charge mentale :   
établissez une liste de vos priorités, n'hésitez pas à déléguer.

J'opte pour une détox douce :   
une cure détox avant les fêtes, une idée pour contrebalancer les repas riches

