

La Passerelle est une association d'usagers, parrainée par Esprit 54
www.esprit54.org

Rompres l'isolement, tisser des liens et s'entraider entre pairs (lieu d'accueil convivial, ateliers, sorties...)

Porter des activités collectives et les mener à bien avec le soutien de ses pairs, des bénévoles et des professionnels.

Être acteur de la prévention et de la promotion de la santé mentale.

Échanger, converser, partager ses compétences, ses savoirs et savoir-faire.

Vous êtes en souffrance psychique.
Vous désirez devenir bénévole.
Vous songez à aider l'association.
Vous voulez d'autres renseignements...

CONTACTEZ-NOUS !

INTERVIEW

À l'accueil de Jour Alisés de Briey, nous sommes ravis de recevoir le livret mensuel de La Passerelle. C'est un outil vraiment intéressant qui permet d'être en interaction avec les personnes que nous accueillons au quotidien et qui sont en demande de lien social.

Nous les recevons du lundi au vendredi de 9 h à 14 h 30, où ils peuvent prendre un petit-déjeuner gratuitement, laver leur linge, préparer leur repas de midi et s'inscrire pour participer à des ateliers thématiques.

ALISÉS Association pour un Lien Social et des Espaces Solidaires

À travers cet échange, c'est également un moyen d'établir un contact entre partenaires et ainsi travailler ensemble.

Notre maison est située dans l'impasse menant au parking derrière la Caisse d'Épargne.

Ligne de bus 101 et 102 arrêt Raymond Mondon



DISCUSSIONS ATELIERS
PARTAGE CONVIVIALITÉ
SANTÉ SORTIES
ISOLEMENT
ENTRAIDE
ECHANGE

Groupe d'Entraide Mutuelle

La Passerelle
5D avenue Albert de Briey
54150 BRIEY
06.19.97.31.22
lapasserelle@esprit54.org



Je m'appelle Laura. Je suis accompagnatrice-médiatrice sur le SAVS* de Briey depuis deux ans. J'aime beaucoup mon emploi et participer à des temps collectifs avec les personnes que j'accompagne.

6	+		=	
x		x		+
	+	7	=	
=		=		=
	x		=	
				7

0	1	2	3	4
5	6	7	8	9

CALCUL : IMPOSSIBLE



ATELIER Peinture animé par Priscilla



Recette de Crumble aux poires:

Ingrédients :
 4 poires 250g de sucre en poudre
 1 sachet de sucre vanillé
 220g de farine

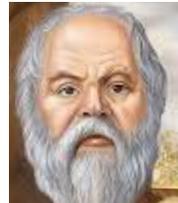
Préparation : 15 minutes
cuisson 45 minutes

- Préchauffer le four à 210°
- Mélanger dans un grand saladier le sucre vanillé, la farine, la moitié du beurre coupé en petit morceau et la moitié du sucre. Peler et enlever les pépins des poires, coupez les en cube, saupoudrez le reste du sucre et mélangez bien.

Beurrez un grand plat à gratin puis garnissez-le des cubes de poire

Recouvrez avec la pâte à crumble.

Enfourner 45 minutes. Servez tiède dans le plat accompagné de crème fraîche.



Fais bien attention de ne pas t'éloigner du chemin de ta maison

CONFUCIUS

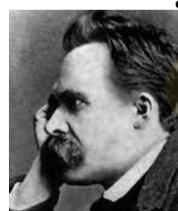
Souviens-toi d'oublier.



J'y ai cru quand j'ai vu, j'ai appris quand j'ai lu

SOCRATE

Je sais que je ne sais rien.



Je suis spontanée donc je ne contrôle pas vraiment ce que je fais

LOUANE

Toute l'obscurité du monde ne peut pas éteindre la lumière d'une bougie.



BOÛBA

Quizz Citations

Reliez les personnages, leurs portraits et leurs citations.



* Les SAVS sont des services sociaux qui ont pour vocation d'apporter un accompagnement adapté aux adultes handicapés .

Réponse du mois dernier "chanson mystère": Lara Fabian, je t'aime.