



I d'insertion

Bonjour,

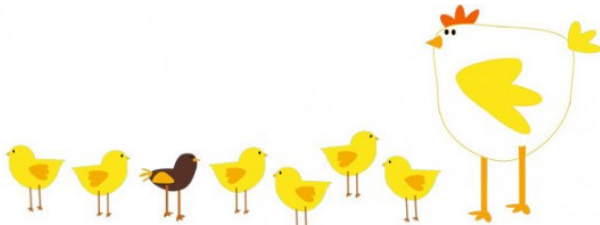
Je m'appelle Stéphanie, j'ai trente cinq ans. Je vis à Saint Romain le Puy où j'ai emménagé il y a un mois.

En travaillant à Oasis j'ai l'opportunité d'avancer sur mon projet professionnel : trouver un emploi dans le secteur du service à la personne. C'est pourquoi à partir du 8 mars, je serai à Montbrison pour suivre une formation d'auxiliaire de vie.

Être salariée à Oasis me permet aussi de faire des économies pour passer le permis de conduire.

Professionnellement, ce que je recherche avant tout, c'est un emploi qui ait du sens, un travail à forte valeur humaine. J'aime apporter du mieux être à celles et ceux qui en ont besoin.

Aujourd'hui, je peux dire que je suis bien dans mes « baskets ». Travailler à l'extérieur et par tous les temps ne me pose pas de problème. J'aime être dans la nature et avec les animaux. Chez moi c'est une vraie basse-cour!



Côté marmite

Conseil pour consommer la choucroute d'Oasis

Consommée crue ou cuite, cette choucroute est un vraie délice. Cependant, nous vous conseillons de la rincer une fois à l'eau froide afin de la dessaler un peu.

Crumble de poireau aux noix

*4 blancs de poireaux, 2 c. à soupe de beurre, 1 gousse d'ail hachée
1 échalote émincée, ½ c. à café de mélange de curry, ½ c. à café de piment de Jamaïque moulu, sel, poivre noir du moulin*

Pour le crumble :

*80 g de noix moulues, 80 g de farine, 50 g de beurre
30 g de parmesan frais râpé, 1 c. à café de fleur de sel, poivre noir*

Nettoyer et émincer les blancs de poireaux.

Dans une poêle, faire revenir l'échalote émincée et l'ail haché dans le beurre. Ajouter les poireaux, et les laisser fondre pendant 20 min. Ajouter le curry, le piment, le sel et le poivre.

Préchauffer le four à 200°C (th.6/7).

Préparer le crumble : dans un plat, mélanger à l'aide d'une fourchette, les noix, la farine, le parmesan, la fleur de sel et le poivre. Ajouter le beurre et mélanger le tout du bout des doigts, la pâte doit être granuleuse.

Dans un plat à gratin, répartir les poireaux, et les couvrir du crumble.

Enfourner le plat pendant 15 min jusqu'à ce qu'il soit légèrement gratiné.

Par Marie Claire de l'AMAP Plaisir, via Cuisine libre .fr

vendredi 15 janvier à 17h30

Conférence à OASIS
par Françoise GIGNOUX, naturopathe
et Valérie COLOMBET, fascia thérapeute à Saint-Rambert
avec le soutien de l'association France-Lym

Maladie de Lyme et co-infections



Maladie mal connue et pourtant très courante, la maladie de Lyme et ses co-infections fait l'objet de nombreuses interrogations. Pour plus d'informations sur la nature de la maladie, les vecteurs, les symptômes, les possibilités de prise en charge et la prévention.

En raison d'un nombre limité de places et des mesures sanitaires, réservation conseillée auprès de Françoise GIGNOUX par sms au 06 12 56 60 18 ou par mail à f.gignoux@free.fr

en précisant le nombre de personnes et leur nom.

Marché

du vendredi

À Oasis

(15h à 19h)

VENDREDI 15 JANVIER

Légumes - Œufs - Pains - Fromages -
Poulets - Miel - Biscuits

VENDREDI 22 JANVIER

Légumes - Œufs - Pains - Fromages -



SIEGE SOCIAL :

Permanence de l'accueil : du lundi au vendredi de 8h à 18h30

19 Chemin des Muats - 42170 Saint-Just Saint-Rambert 04 77 52 13 98

secretariat@oasis.bio oasis.reseaucocagne.asso.fr