



Lettre d'informations

ACE de l'Ain

Décembre 2025

DATES À RETENIR

Boîtes solidaires : A apporter jusqu'au 20/12 à la Cantine

Club de la Cantine : 17/12, 21/01, 04/02 à la Cantine

Journée matos : 14 mars (à valider) à la Cantine

Temps forts : 11/02 atelier Boca récup et 08/04 Journée des sports avec le MRJC

DATES DES CAMPS

Pour les 6 - 8 ans
* Du 5 au 10 juillet dans l'Ain

Pour les 9-11 ans
* Du 12 au 19 juillet dans l'Ain

Pour les plus de 11 ans, camps avec le MRJC, se renseigner auprès de Garance à :
ain.mrjc@gmail.com

BOITES SOLIDAIRES

On à organisé un atelier parents-enfants de décorations de boîtes solidaires le 6 décembre à Bohas. L'atelier s'est super bien déroulé. Nous avons reçu au total 15 boîtes, que nous transmettrons à l'Atelier Ecocitoy'Ain. Si vous souhaitez faire vos propres boîtes, l'Atelier Ecocitoy'Ain les récupère jusqu'au 20 décembre à la Cantine (10 rue des Blanchisseries) !

CLUB

On à crée un nouveau club ! Il à eu lieu à la cantine le mercredi 10 décembre pour la première fois, animé par Lyna et Léon. Le club est destiné aux enfants du quartier mais les enfants de l'ACE habitant à Bourg sont les bienvenus.

Prochaines dates : Mercredi 17 décembre, 21 janvier et 4 février.

COMITÉ DÉPARTEMENTAL RENFORCÉ



Le CD s'est consolidé : Nous accueillons 3 nouvelles membres : Laura Desmaris, Pauline Rodony et Elisa Robin, ainsi que le service civique Léon Gadiollet.

Le comité s'agrandit et se renforce !



Lettre d'informations

ACE de l'Ain

Décembre 2025

ADRESSE POSTALE

Maison de la Culture et
de la Citoyenneté - ACE
de l'Ain
4 allée des Brotteaux
CS70270
01006 Bourg-en-Bresse

BUREAU

10 rue des Blanchisseries
01000 Bourg-en-Bresse
Du mardi au samedi de
10H à 18H

COORDONNÉES

Garance :
07 82 12 10 19
contact@ace01.org
Léon :
serviceciviqueace@gmail.
com

PETITES ANNONCES

Nous allons réouvrir
un club d'enfants
dans le Revermont
prochainement !

DES COOKIES AU POTIMARRON

Elle a été adorée et réclamée, j'ai nommé : la recette des cookies au potimarron (bon dans la recette originale c'est de la citrouille mais bon ... et on a doublé la quantité pour que ça se sente davantage mais bon ... c'est ça la cuisine !

- 120g de beurre doux, fondu
- 90g de sucre vergeoise, compact
- 50g de sucre blanc
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 75g de purée de citrouille en boîte (ou pumpkin puree)
- 1/4 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 1 1/2 cuil. à café de mélange pain d'épices
- 3/4 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 180g de farine
- 115g de pépites de chocolat

Dans un saladier, fouetter ensemble le beurre fondu et les deux sucres. Ajouter le jaune d'oeuf et fouetter immédiatement, puis verser la vanille et la purée de citrouille. Bien mélanger.

Dans un autre saladier, mélanger les ingrédients secs et les épices, puis les pépites de chocolat. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et bien mélanger.

Préchauffer le four à 180° C.). Façonner des boules de pâtes et placer une boule au-dessus de l'autre en appuyant légèrement pour aplatir le tout. C'est ce qui permettra aux cookies d'avoir cette texture mi-cuite à l'intérieure et croustillante à l'extérieur. Répéter l'opération avec le reste de pâte puis placer au réfrigérateur pour 10-15 minutes.

Placer 6-8 cookies sur une plaque allant au four puis enfourner pendant 8-10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient très légèrement dorés au niveau de la base. Les cookies donneront l'impression d'être à peine assez cuits, mais ils continueront de cuire en reposant.

Retirer du four et laisser reposer sur la plaque encore quelques minutes, le temps qu'ils se figent et continuent de cuire au contact de la plaque encore chaude. Transférer ensuite sur une grille et laisser refroidir complètement.

TEMPS FORT D'OCTOBRE

La première journée d'animation de l'année s'est déroulée à la Cantine le 29 octobre dernier. Une première dans ces nouveaux lieux. Mariame, la salariée du Rep'R a animé un atelier photophore d'Halloween avec Garance. Nous avons clôturé la journée par la dégustation de cookies au potimarron (recette à faire et refaire).