

INFOLETTRE D'AUTISME MONTRÉAL

Volume 4, Numéro 9
MAI 2019

VENEZ BRUNCHER AVEC AUTISME MONTRÉAL

Membres d'Autisme Montréal, vous êtes cordialement invités à venir déjeuner avec l'équipe et le conseil d'administration. C'est un rendez-vous pour votre assemblée annuelle à 9 h, le 8 juin 2019 au 4449 rue Berri, au 6ème étage. Nous jetterons un regard sur les réalisations de l'année 2018-2019.

Veuillez vous inscrire auprès de notre service d'accueil, au 514 524-6114, poste 3201.

Nous vous attendons en grand nombre!

Le conseil d'administration et l'équipe d'Autisme Montréal



KERMESSE FAMILIALE



Autisme Montréal vous invite à participer à sa kermesse familiale!

Jeux, épichette de blé d'Inde et musique seront au rendez-vous et le tout est gratuit.

Venez célébrer le début de l'été avec nous, le samedi 15 juin 2019 à 12 h à l'arrière du Collège André-Grasset, 1001 boul. Crémazie Est! En cas de pluie, l'activité se déroulera dans le gymnase du Collège.

Vous avez jusqu'au mardi 11 juin pour vous inscrire, au 514 524-6114, poste 3142 ou par courriel à l'adresse: ffirmin@autisme-montreal.com.

A NE PAS MANQUER!

MAISONNETTE AUTOMNE 2019

Modification de l'offre de services des répits de fins de semaine

Pour faire suite à un sondage réalisé auprès de nos membres et à une réflexion du conseil d'administration en place, les administrateurs ont choisi de modifier l'offre de services de répit. Veuillez donc prendre note qu'à compter de la rentrée 2019, les fins de semaine de répit commenceront vers la fin du mois de septembre et seront présentées en formule de 2 jours tout au long de l'année.

Il est déjà temps de vous informer en ce qui concerne l'inscription aux fins de semaine d'automne 2019 à La Maisonnette. Les inscriptions se feront par téléphone à partir du 25 juin 2019 auprès de la responsable des services directs dès 8 h 30. Veuillez noter que nous ferons les inscriptions selon l'ordre des appels téléphoniques reçus, donc premier arrivé, premier servi.

Si vous obtenez la boîte vocale, laissez un message comprenant votre nom, le nom de votre enfant, votre numéro de téléphone ainsi que les dates désirées, en ordre de préférence. Pour consulter le calendrier, veuillez cliquer sur le lien ci-dessous. Prenez note que vous avez droit à une fin de semaine par saison.

<http://autisme-montreal.com/nos-services/repit-de-fin-de-semaine/>

COURS DE NATATION SPÉCIALISÉS POUR LES PERSONNES PRÉSENTANT UN TSA

Cours individuels et bain libre : Un moniteur encadre les apprentissages des participants individuellement durant 10 minutes. Les cours sont donnés aux 2 semaines, puisque nous avons 2 groupes de participants en alternance et il y a un bain libre lorsque votre groupe n'a pas de cours. Les participants doivent **obligatoirement être accompagnés d'un adulte dans l'eau.**

Horaire : Les vendredis de 18 h à 20 h. C'est vous qui décidez de l'heure à laquelle vous arrivez et partez. Les cours sont donnés en fonction des heures d'arrivée des participants, alors il est important d'arriver avant 19 h 15 lorsqu'il s'agit d'une semaine de cours pour votre enfant.

Date : Du 4 octobre au 13 décembre 2019 et du 17 janvier au 29 mai 2020, inclusivement (à l'exception du vendredi 10 avril 2020).

Prix : 245 \$ pour l'année et il faut être membre de l'organisme au coût de 30 \$/année.

Lieu : Piscine Joseph-Charbonneau.

INSCRIPTION POUR LES ANCIENS : Vous recevrez une lettre à la piscine au mois de mai vous expliquant comment faire votre inscription pour l'an prochain.

INSCRIPTION POUR LES NOUVEAUX : Les personnes qui avaient une place aux cours de natation en 2018-2019 ont priorité. Toutefois, il est tout de même possible pour vous d'obtenir une place pour l'année 2019-2020. Voici la façon de procéder : Vous devez appeler à partir du **jeudi 4 juillet 2019**, à 9 h pour vous inscrire. Le nombre de places est limité et nous utilisons le principe du premier arrivé, premier servi pour l'obtention des places. Les appels effectués avant 9 h le jeudi 4 juillet ne seront pas pris en considération.

Pour vous inscrire ou obtenir plus d'informations :

Audrey Blanchette

Responsable des services directs

514 524-6114, poste 3181

ablanchette@autisme-montreal.com



MOIS DE L'AUTISME 2019

Si vous avez manqué la campagne de sensibilisation du mois de l'autisme 2019 sous le thème Un regard différent, nous vous invitons à vous rendre sur notre site web pour en voir un aperçu de ce qui a pris place.

<http://autisme-montreal.com/activites-a-venir/marche-pour-lautisme/>

Nous tenons à féliciter nos coureurs qui ont participés au Défi caritatif banque Scotia qui s'est tenu pendant le mois de l'autisme, ensemble ils ont amassé un montant de 2 455\$.

Marilyne Clément

Yanick Racicot

Daniel Vachon

Stuart Hall

Marie-Andrée Beauregard

Simon-Pierre Hébert

René Deblois

Thierry Bucco

Marc-Antoine Bourget

CONFÉRENCE ANNUELLE

Réservez la date du 18 octobre 2019 pour notre conférence annuelle avec la D^re Cindy Schneider.



RECETTE MINI-CROQUETTES DE CHOU-FLEUR AU CARI ET À L'ANETH

Ingédients

Mini-croquettes de chou-fleur

Filet d'huile d'olive
1 sac de 340 g de chou-fleur en riz surgelé Arctic Garden, décongelé
1 tasse (250 ml) de quinoa cuit et refroidi
4 oignons verts hachés
1/3 tasse (80 ml) d'aneth haché
1 gousse d'ail hachée
1 ½ c. à thé (7,5 ml) de poudre de cari
1/3 tasse (80 ml) de mayonnaise
1 œuf
1 tasse (250 ml) de chapelure sans gluten
½ c. à thé (2,5 ml) de sel
¼ c. à thé (1,25 ml) de flocons de piments chili

Mayonnaise miel et citron

½ tasse (125 ml) de mayonnaise
Jus et zeste de ½ citron
2 c. à thé (10 ml) de miel
1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
1 c. à soupe (15 ml) d'aneth frais



Préparation

Mini-croquettes de chou-fleur

1. Préchauffer le four à 400°F et tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin. Étendre un peu d'huile d'olive sur le papier à l'aide d'un pinceau.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients des croquettes.
3. Former des mini-croquettes d'environ 1 c. à soupe (vous pouvez utiliser une petite cuillère à crème glacée) en pressant bien le mélange et déposer sur la plaque à biscuits. Badigeonner le dessus des mini-croquettes d'un peu d'huile d'olive et cuire 20 minutes. Laisser refroidir quelques minutes avant de servir, car les croquettes se manipuleront mieux.

Mayonnaise miel et citron

1. Déposer tous les ingrédients de la mayo dans un bol et bien mélanger. Servir avec les mini-croquettes.

Source : www.kpourkatrine.com

NOS COORDONNÉES

Téléphone : 514 524-6114
Télécopieur: 514 524-6420

accueil@autisme-montreal.com

4450 Saint-Hubert, local 320
Montréal, QC, H2J2W9

Pour les coordonnées complètes de l'équipe
consulter le :
<http://autisme-montreal.com/qui-sommes-nous/employes/>

