

SOMMAIRE :

- 1 **Assemblée Générale**
- 2 **Sortir + : le dispositif évolue**
- 3 **Crédit d'impôt immédiat**
- 4 **Evolution des tarifs PCH**
- 5 **Plan Qualité 2023**
- 6 **Jardin et bricolage**
- 7 **Recette de mai**



1. ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Le 20 Juin 2023 à 17h30

Lieu : Centre des Ecraignes à Villers-lès-Nancy

Comment participer ?

Si vous êtes à jour de règlement de votre cotisation annuelle, vous recevrez une convocation et un formulaire de réponse joints à votre facture du mois d'Avril.

2) SORTIR PLUS : LE DISPOSITIF ÉVOLUE

Les chèques Sortir Plus n'existent plus.

Comment faire ? Pour une demande contacter le :

0 971 090 971

Service gratuit
+ prix appel

Ou se rendre sur <https://services75ans.agirc-arrco.fr>.

Lors de votre 1^{ère} demande, un compte sortir + vous sera ouvert avec un montant de 450€ maximum par an.

Attention à connaître avant d'effectuer chaque demande :

- Le temps d'accompagnement nécessaire ;
- Le besoin ou non d'un véhicule ;
- La distance.

Sortir Plus est accessible aux personnes retraitées AGIRC-ARRCO à partir de 75 ans (SANS conditions de ressources).

RETRAITE COMPLÉMENTAIRE
agirc-arrco

3) CREDIT D'IMPÔT IMMÉDIAT

Vous pouvez mettre en place le crédit d'impôt immédiat (facture mensuelle réduite de 50%).

Pour faire une demande : envoyez-nous un mail à compta.clients@ville-et-services.com

Y joindre un **RIB**, le numéro de **téléphone portable** et l'**adresse mail** rattachés à votre **numéro fiscal**, la **date**, la **commune** et le **département de naissance**. (à vérifier sur votre compte impot.gouv)

SERVICE NON ACCESSIBLE si vous êtes bénéficiaire d'une aide financière (APA, PCH, Caisse de retraite...), et pour les gardes d'enfants.

50%
CREDIT
D'IMPÔTS*
IMMÉDIAT

4) ÉVOLUTION DES TARIFS POUR LES BÉNÉFICIAIRES DE LA PCH

- ➔ 25,62 € / H pour les prestations en journée (de 7H à 20H)
- ➔ Pas d'évolution pour les tarifs de nuit (28,68 € / H)

Concerne les bénéficiaires PCH n'ayant pas opté pour le versement direct par le département :

- ➔ 31,07 € / H en journée (de 7H à 20H)
- ➔ 34,13 € / H pendant la nuit (de 20H à 7H)

**NOS
TARIFS**

FLASHEZ-MOI !



Rejoignez-nous sur
facebook

N°190 — MAI 2023

5) MISE À JOUR DE NOTRE PLAN QUALITÉ 2022-2023

Les transformations organisationnelles et la perspective de la future Maison des Services font évoluer notre **plan d'amélioration Qualité 2022-2023**.

Parmi les principales nouveautés :

- ➔ Construction de la Maison des Services et définition de son modèle organisationnel
- ➔ Evolution de l'organisation de nos secteurs d'intervention
- ➔ Développement de notre offre de service : Adaptation du logement (ADeL), Activité sportive adaptée (Acpa), atelier numérique etc...
- ➔ Amélioration de nos outils de communication (journaux internes, site internet, réseaux sociaux)
- ➔ Evolution de notre système d'information
- ➔ Consolidation de l'intégration de nos salariés et de leur parcours professionnels



6) JARDIN ET PETIT BRICOLAGE



Nos 3 jardiniers sont présents pour prendre soin de vos jardins

François : 07 75 27 06 65

Stéphane : 07 75 25 30 52

Tony : 06 43 48 71 42

Et pour le petit bricolage :

Jérôme Acker : 07 75 26 86 85



7) RECETTE DU MOIS DE MAI



TARTE À LA RHUBARBE

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte brisée
- 20 cl de crème fraîche
- 75g de sucre
- 500 g de rhubarbe
- 2 œufs
- Un peu de cannelle (selon les goûts)

- 1) Préchauffer votre four à 200°
- 2) Laver les bâtons de rhubarbe et les couper en petits dés
- 3) Mettre la tarte dans un moule à tarte et la piquer à l'aide d'une fourchette
- 4) Mettre les dés de rhubarbe sur la pâte à tarte
- 5) Mélanger les 2 œufs, le sucre, la crème et la cannelle et répartir le mélange sur la tarte.
- 6) Cuire environ 30 minutes

