

LE PENSEUR 21

RENFORCEZ VOS DROITS



ELECTIONS
PROFESSIONNELLES
DU 1^{ER} AU 8 DÉCEMBRE



La phrase du mois

« A la fin, nous nous souviendrons non pas des mots de nos ennemis mais du silence de nos amis »

Martin Luther King

LES INFOS DU MOIS

- 1- Réception d'un courriel pour télécharger votre carte électorale et votre mot de passe temporaire sur l'ENSAP (et donc avoir un compte actif)
- 2- Cliquer sur le lien, saisir identifiant et mot de passe temporaire, créer un mot de passe définitif
- 3- Saisir une adresse courriel ou un numéro de téléphone pour recevoir un code de validation
- 4- Le jour du vote : se connecter, saisir son identifiant et récupérer un code temporaire
- 5- Si vous vous déconnectez, un nouveau code vous sera renvoyé....

Si la procédure est volontairement complexe, montrons leur que nous ne sommes pas dupes ! Tous les militants sur vos sites sont prêts à vous guider pour que le taux de participation leur montre notre volonté de ne rien lâcher !!! **Votez et faites voter CGT !**



DU 1^{ER} AU 8 DÉCEMBRE 2022
ÉLECTIONS PROFESSIONNELLES



**PORTEZ PLUS FORT
VOS REVENDICATIONS
RENFORCEZ LA CGT**



Tombola



Comme tous les ans, la CGT vous propose



de gagner des voyages et plein d'autres lots,
n'hésitez pas à contacter vos représentants CGT pour participer à cette opération annuelle avant le 20/11/2022.



Arbre de Noël



Le spectacle de Noël aura lieu au Zenith le
Samedi 2 décembre 2022
Pensez à prévenir l'action sociale en cas d'empêchement pour faciliter l'organisation et éviter le gaspi

LA PAROLE EST A VOUS !

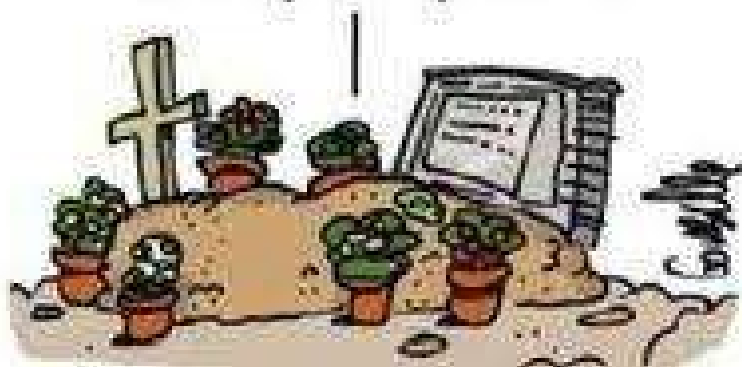
Toutes les heures, vous vous placerez au centre de vos grands bureaux froids et vides comme des banquises... Vous vous serrerez bien fort les uns contre les autres et vous tournerez en rond pour vous réchauffer... Pendant 10 minutes! (vous pouvez chanter).



LES P'TITES BLAGUES DE LA CEGETTE

BIENTÔT LA RETRAITE À 70 ANS

MÉTRO, BOULOT, CARRÉ!



aux finances

Avoir de bonnes conditions de travail c'est pas du luxe



JE VOTE CGT

CGT 01 > 08 décembre

LES P'TITES RECETTES DE LA CEGETTE:

Terrine de volaille aux herbes

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 1 h 10

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS : 600 g de reste de volailles, 3 échalotes, 3 gousses d'ail, 1 gros bouquet d'aromates : menthe, ciboulette, estragon, persil plat..., 5 œufs, 30 cl de crème fraîche liquide, 1 bonne pincée de noix de muscade, huile d'olive, sel et poivre du moulin

1. Pelez, hachez et faites suer dans de l'huile les échalotes et l'ail. Coupez les blancs de volaille en cubes, mixez-les avec les œufs, la crème fraîche, du sel, du poivre, la fondue d'ail et d'échalotes et la muscade. Lavez les herbes et ciselez-les finement., ajoutez les au mélange précédent.
2. Préchauffez le four à th. 6 - 180 °C. Chemisez la terrine de papier sulfurisé. Remplissez-la de la préparation au poulet. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Enfouissez pour 1 heure au bain-marie. Servez tiède ou froid avec une salade verte.

Bon appétit

BULLETIN DE CONTACT OU D'ADHESION

J'adhère à la CGT (1)

Je souhaite recevoir les informations de la CGT (1)

Nom : Prénom :

Résidence : Service :

Tel : Adresse électronique :

Date : Signature :

(1) rayer la mention inutile A remettre à un(e) correspondant(e) de la CGT sur votre site

