



GAZETTE ANFH

FEVRIER 2026

A la UNE

Quelques actions à mener

Suivre l'actu GE

Dans les actualités de votre outil Gesform Evolution, une procédure sur l'édition des états du rapport d'exécution et des éléments du bilan social est à votre disposition et téléchargeable « **Saisie des effectifs et contrôle des anomalies 2025** ».

DENM

Lors de la clôture de l'exercice 2025, des DENM ont été constituées. Les factures relatives aux sessions réalisées en 2025 devront être adressées au plus tard le **30 avril 2026**.

Rappel : Pour éviter le blocage de certains paiements, l'agent peut prendre en photo la feuille d'émargement avec signature du formateur

QUAND L'EFFORT S'ACHEVE, PLACE A LA RECOMPENSE

Ingédients

250 g de farine

3 c. à s de sucre en poudre

3 œufs

500 ml de lait

1 pincée de sel

2 c. à s d'huile végétale neutre



Les étapes de la recette

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la pincée de sel.

Ajoutez les œufs et mélangez au fouet. Versez ensuite progressivement l'huile puis le lait. Mélangez le tout.

Aromatisez la pâte à crêpes en fonction de vos envies, avec le parfum de votre choix.

Faites ensuite cuire les crêpes.