



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 185.

Edition d'un nouveau numéro chaque semaine !

Nous vous proposons chaque semaine les activités qui ont lieu dans l'établissement mais aussi à l'extérieur.

Ainsi que la vie du château et le menu de la semaine.

Bonne lecture !



**Christelle, vous
accueille
au salon de coiffure
le mardi et vendredi
après midi à partir de
13h30**



**Le secrétariat est
ouvert
du lundi au
vendredi
de 8h30 à 16h30**



MOIS DE JUIN 2025

SEMAINE DU 07 JUILLET 2025
AU 13 JUILLET 2025

**"Qui veut de bons navets, doit semer en
juillet".**



EHPAD Résidence Valérie
Place du Sana
59182 Montigny en Ostrevant

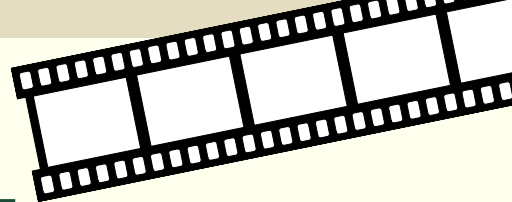


0327954954

Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com

Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
10h-11h00  Distribution du journal "la Une du journal" Dans tous les services Avec Mme Delliaux 	10h-11h00 Création du journal "la une du château" Avec Mme Delliaux	10h-11h00 "Sortie achat Personnel" (1 Mercredi sur deux) Avec Mme Delliaux 	10h-11h00 sur la période estivale : Jardin Partagé Sortie Marché de Montigny Avec Mme Delliaux	10h-11h00 Poursuite de la création du journal "la une du journal" Avec Mme Delliaux 
Mise en place de la table avec les résidents le midi en salle à manger au château de 11h00 à 11h45				
14h-16h "Atelier Quizz Musical" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux 	14h-16h "Atelier Travaux Manuels" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux 	14h-16h "Atelier tricot, couture, crochet" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux 	14h-16h "L'association Les Blouses Roses" Atelier Mémoire Petite salle à manger Château Avec Anne Marie Pureur 14h-16h00 "Atelier Manuels" Salle à manger château avec Mme Delliaux 	14h-16h "Loto" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux 



Programme TV

du 07 juillet 2025 au 13 juillet 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Camping Paradis	Enquêtes au paradis	Football : Euro féminin	Lego Masters	Opération Portugal	Shotgun	Appels d'urgence
MARDI	Taxi2	Notre Nouveau Monde : quand la terre nous surprend	OPJ	Zone INTERDITE	Anniversaire surprise chez les Bodin's	Quotidien	Football : Euro féminin
MERCREDI	Eyjafjallajökull	Football : Euro féminin	Requiem de Mozart	En famille	Enquêtes d'action	Ce soir c'est Palmashow 3	Incroyables mariages gitans
JEUDI	Les visiteurs	Intervilles	l'abîme	Arnaques !	Les 20 chansons de Jean Jacques Goldman préférées des Français	Man of Steel	Secret Story
VENDREDI	Ninja Warrior, le parcours des héros	Le crime lui va si bien	Eternel Aznavour, le concert évènement	Cauchemar en cuisine, que sont ils devenus ?	Enquête d'action	Football : Euro féminin	Banlieue 13 : ultimatum
SAMEDI	12 coups	Fort Boyard	Crime dans le Larzac	The Rookie : le flic de Los Angeles	La petite histoire de France	Football : Euro féminin	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Euro féminin Football	Le petit piaf	Alex Hugo	Capital	Astérix chez Bretons	Football : coupe du monde des clubs FIFA	Le grand restaurant





Le tour de France s'invite à la résidence



Le groupe "Métamorphoses" ont fait leur show ce Jeudi 03 juillet 2025





**La salle snoezelen est à votre disposition.
Vous souhaitez prendre un rendez vous ?
Rapprochez vous des soignants**



**Les repas des anniversaires des résidents se déroulent 1 fois par mois.
Lors de votre anniversaire, vous avez la possibilité d'inviter 2 membres de
votre famille pour partager un bon moment.**

Vos repas sont froids !!!

**Nous pouvons faire réchauffer votre assiette, nous disposons dans chaque
salle à manger
de Micro ondes**



**Les horaires des Repas le midi : 12h15 -13h15
Repas du soir : 18h15 -19h15**



**Vous avez loupé un exemplaire du journal
" La Une du château"**

**Vous pouvez le retrouver dans un classeur (bleu)
à la salle à manger du Cht'i**





Mots mêlés Paris

(mots cachés à la verticale et en diagonale)




Liste de mots :

- LOUVRE
- ARC DE TRIOMPHE
- TOUR EIFFEL
- BASTILLE
- CONCORDE
- MONTMARTRE
- NOTRE DAME
- PANTHÉON
- TROCADÉRO
- VILLETTE
- POMPIDOU
- ORSAY
- SACRÉ CŒUR
- MONTPARNASSE
- LUXEMBOURG

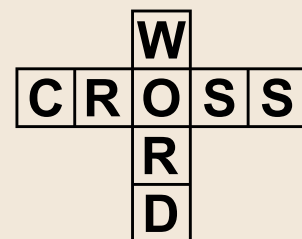




D	C	A	R	E	L	U	V	K	F	C	Ç	B	L	Y	Z	Z	M	C	Y
M	C	N	N	D	J	Y	P	J	V	R	T	N	N	P	J	Q	C	Y	M
D	A	I	O	S	Y	E	C	K	S	W	T	A	Ç	X	B	S	M	B	O
C	P	Q	T	L	Y	Y	L	C	D	Q	R	W	Q	L	C	C	S	M	N
F	B	K	R	U	L	U	Y	A	Q	Q	F	D	K	I	P	L	Z	H	T
D	Q	H	E	X	R	Y	L	O	U	V	R	E	O	C	S	Z	U	P	M
Y	K	J	D	E	X	N	O	C	F	S	P	A	N	T	H	E	O	N	A
H	B	L	A	M	T	O	U	R	E	I	F	F	E	L	Y	R	A	Q	R
P	T	U	M	B	M	O	S	I	Ç	L	H	Ç	B	C	X	K	P	S	T
X	U	T	E	O	D	A	G	U	J	B	A	S	T	I	L	L	E	E	R
K	S	R	Z	U	O	W	A	R	C	D	E	T	R	I	O	M	P	H	E
X	P	O	I	R	W	L	U	L	P	O	M	P	I	D	O	U	B	G	I
C	E	C	A	G	J	H	B	X	H	T	C	O	N	C	O	R	D	E	I
F	K	A	H	T	D	C	T	R	D	V	N	U	Ç	O	E	O	L	P	U
K	A	D	S	A	C	R	E	C	O	E	U	R	L	Y	Q	B	J	U	W
Q	G	E	W	D	Ç	T	T	S	N	W	S	H	J	H	K	C	J	B	P
I	Q	R	C	Q	T	E	M	O	N	T	P	A	R	N	A	S	S	E	X
H	P	O	R	S	A	Y	P	Q	D	Q	H	D	B	C	K	V	K	M	B
K	K	L	D	A	D	U	W	Z	O	M	H	V	I	L	L	E	T	T	E
M	U	K	A	W	K	I	V	X	N	Y	D	Z	J	G	S	C	C	F	P



Recettes





Isabelle Bonneau

351
RECETTES POSTÉES

Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 aubergine moyenne
- 1 grosse courgette (même volume que l'aubergine)
- 2 oignons rouges
- 3 grosses tomates
- 1 gousse d'ail
- thym
- 4 feuilles de laurier
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 quinzaine d'olives noires avec leurs noyaux
- sel, poivre

Calories / personne

- 140 kcal

Réalisation

■ Difficulté	Facile
✂ Préparation	15 mn
👨‍🍳 Cuisson	1 h 30 mn
🕒 Temps Total	1 h 45 mn

Ajouter à mon carnet

PRÉPARATION

- Lavez l'aubergine, la courgette et les tomates. Épluchez les oignons. Coupez tous les légumes en rondelles de 1 cm d'épaisseur.



Prenez un plat à gratin assez profond, frottez-le avec la gousse d'ail coupée en deux, puis huilez-le. Déposez-y les légumes bien serrés, en essayant de laisser les rondelles « debout ».

Alternez une rondelle d'aubergine, une de courgette, une de tomate et une d'oignon. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Salez, poivrez.

PRÉPARATION

- Lavez l'aubergine, la courgette et les tomates. Épluchez les oignons. Coupez tous les légumes en rondelles de 1 cm d'épaisseur.



Prenez un plat à gratin assez profond, frottez-le avec la gousse d'ail coupée en deux, puis huilez-le. Déposez-y les légumes bien serrés, en essayant de laisser les rondelles « debout ».

Alternez une rondelle d'aubergine, une de courgette, une de tomate et une d'oignon. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Salez, poivrez.

Annonce diffusée par Google

Bloquer l'annonce

Pourquoi cette annonce ? >

- Dans une poêle chaude et anti-adhésive, faites légèrement torréfier (griller) les pignons de pin. Ils doivent être juste dorés. Répartissez-les dans le plat de légumes et ajoutez les olives noires. Glissez les feuilles de laurier entre les rondelles de légumes et saupoudrez de thym frais ou séché. Arrosez tous les légumes d'un filet d'huile d'olive.



Pour finir

Mettez à cuire à four moyen (170°C) pendant environ 1h30 pour que les légumes comptent doucement et que les saveurs se mêlent bien. Si les légumes colorent trop vite, baissez la température du four. Au final, les légumes doivent être bien tendres et avoir rendu toute leur eau.