



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 188.

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 JUILLET/AOÛT 2025

SEMAINE DU 28 JUILLET 2025
AU 03 AOÛT 2025

"Pourquoi la brume d'été est-elle romantique et la brume d'automne juste triste?" -



**EHPAD Résidence Valérie
Place du Sana
59182 Montigny en Ostrevent**

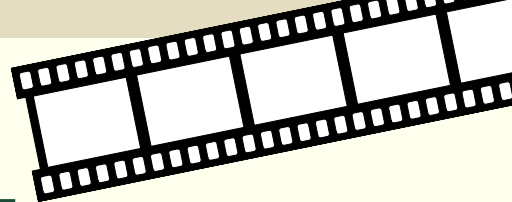


0327954954

**Mail :
Ehp.ad.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 28 juillet 2025 au 03 Août 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Camping Paradis	Meurtres au Paradis	Knock	Lego Masters	The Quake	Le transporteur 2	Appels d'urgence
MARDI	Taxi 4	Rendez vous en terre inconnue	OPJ	Zone INTERDITE	Les Bodin's en folie	90'Enquêtes	Arthur la guerre des 2 mondes
MERCREDI	Un plan parfait	Les Invisibles	Des racines et des ailes	La roue de la fortune célébrités	Enquêtes d'action	François Damiens : 20 ans de caméras cachées	Incroyables mariages gitans
JEUDI	Les ombres rouges	Starmania: l'anniversaire évènement, les 45 ans	la stagiaire	Belles et Sébastien : nouvelle génération	Les 20 tubes des années 90 préférés des Français	38°5 quai des Orfèvres	Secret Story
VENDREDI	Ninja Warrior, le parcours des héros	Captaine Marleau	La carte aux Trésors	Joséphine	Enquête d'action	Fumer fait tousser	Mme Mills, une voisine si parfaite
SAMEDI	Une famille en or	Fort Boyard	Meurtres en champagne	The Rookie : le flic de Los Angeles	La petite histoire de France	Hercule Poirot	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Gran Torino	Pour la France	La disparue du lac noir	Capital	Astérix et le coup du menhir	Mongeville	Conasse, princesse des coeurs



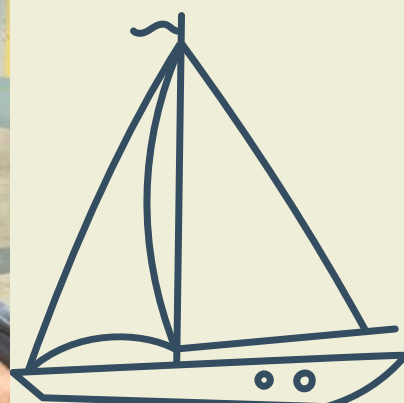
Jeudi 17 juillet 2025

Sortie au Val Joly avec nos amis les Logis Douaisiens





Sortie à la mer Malo Les Bains Le Mercredi 23 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**

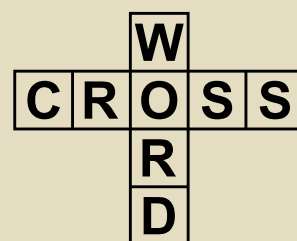


Le Coq

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

COCORICO
ORNEMENT
OMNIVORE
BRUYANT
MALE
FEMELLE
POULE
ADULTE
OISEAU
GALLIFORME
BRUYERE
JAVA
BARBU
SABELPOOT
NAGASAKI
LAFAYETTE
SONNERAT
DOMESTIQUE
ELEVAGE
FIER

FUMIER
PLUMES
PLUMAGE
BRILLANT
BRUIT
GRAND
PETIT
COMBATTANT
FAMILIER
BRAVOURE
POULAILLER
CHANT
MATIN
AUBE
SOLEIL
CONCOURS
POULET
VIN
PATTES

Terrine de thon aux légumes

Quantité 6 pers

Préparation 10 mn

Cuisson 45 mn

Temps total 55 mn

Cette terrine est un savoureux mélange de légumes et de thon. Envie d'un plat frais et savoureux pour l'été ? Facile à préparer, elle combine le goût délicat du thon avec la fraîcheur des légumes variés. La texture onctueuse apportée par les œufs et la crème se marie parfaitement avec le croquant de la chapelure, rehaussée d'herbes aromatiques.

Préparation

1 Préchauffer le four à 200°C, thermostat 6-7.

2 Battre les œufs avec la crème fraîche et bien homogénéiser. Ajouter le thon émietté et la macédoine préalablement égouttée puis le fromage râpé et la chapelure. Assaisonner et ajouter les herbes.

3 Verser dans un moule à cake et enfourner 45 à 60 minutes. Vérifier la cuisson avec un couteau.

Pour finir

Laisser refroidir avant de démouler et mettre au frais. Cette terrine se consomme plutôt froide car le refroidissement aide à la bonne tenue de la terrine.

C'est terminé

Avez-vous aimé cette recette ?

Autour du même sujet