



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 195.

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 D'OCTOBRE 2025

**SEMAINE DU 13 OCTOBRE 2025
AU 19 OCTOBRE 2025**

**"Octobre ensoleillé,
décembre emmitouflé"**



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



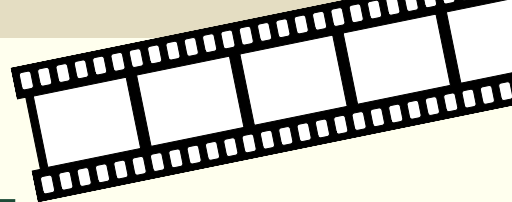
0327954954

**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 08 octobre 2025 au

14 octobre 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Football : Eliminatoires de la coupe du monde	Morts au sommet	Potiche	L'amour est dans le pré	Taken 3	Le diable s'habille en Prada	Appels d'urgence
MARDI	S.W.A.T.*2017	Rendez-vous en terre inconnue	Rendez vous avec la crime	La France a un incroyable talent	La petite histoire de France	Florence Foresti : Mother Fucker	Un prince à New York 2
MERCREDI	Tracker	Le parfum du bonheur	Des racines et des ailes	Kamelott : premier volet	Enquêtes criminelles	Quotidien	Détox ta maison, 7 jours pour tout ranger
JEUDI	Enquêtes en Famille	Envoyé spécial	Prière d'enquête	Le meilleur pâtissier	Y'a que la vérité qui compte	J'adore ce que vous faites	Tattoo Cover
VENDREDI	Mask Singer	Simon Coleman	La Boite à secrets	On n'est pas d'accord !	Enquête d'action	90'enquetes	A la croisée des mondes : la Boussole d'or
SAMEDI	Tar Academy	100% logique : la réponse est sous vos yeux	Meurtres à Meaux	Matlock *2024	La petite histoire de France	Columbo	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Ant-Man et la Guêpe	Astérix et Obélix	Dan Sommerdahl	Capital	Les Bodin's enquête en Corse	Esprits criminelles	Le grimoire d'Arkandias



Semaine Bleue - Lundi 6 Octobre 2025

Christophe, le chanteur, a créé une atmosphère joyeuse tout au long de l'après-midi en interprétant des morceaux emblématiques des années 70.





Repas à l'Auberge À la Bonne Franquette Mardi 7 octobre 2025



**Confection de Mousse au
chocolat pour le dessert
pour le repas
et de tartes pour le goûter**





**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**



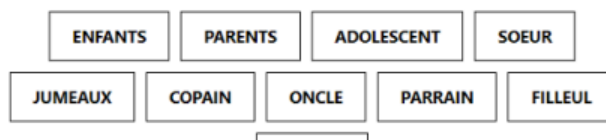
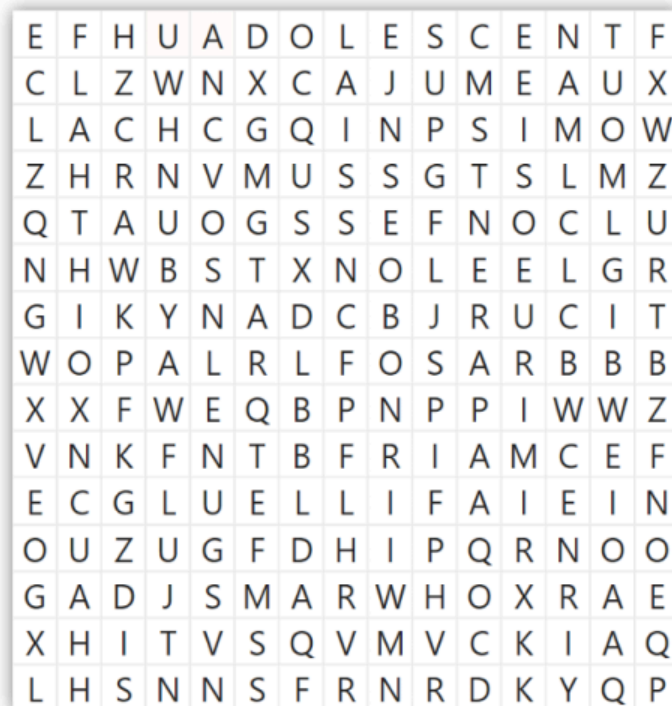
**Les horaires des Repas le midi : 12h15 -13h15
Repas du soir : 18h15 -19h15**



**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**





Gâteau aux pommes facile à réaliser



Ingrédients

- 3
- Pommes Golden
- 2 cups
- S. bombées de sucre de canne roux ou cassonade
- 150 grams
- De farine
- 150 grams
- De sucre en poudre ou sucre semoule
- 150 grams
- De beurre
- 3
- Oeufs
- 1 sachet
- De levure chimique

Préparation

Préparation : 15min

Cuisson : 35min

1. Lavez les pommes, épluchez-les, ôtez-en les graines et le trognon, coupez-les en quartiers.
2. Mettez les quartiers de pommes dans une poêle anti-adhésive, saupoudrez-les avec la cassonade.
3. Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que les pommes caramélisent légèrement. Faites refroidir ensuite hors du feu.
4. Beurrez un moule à manqué rond, possiblement à charnière, de 22 cm de diamètre. Réservez-le dans le réfrigérateur.
5. Mettez le sucre dans un saladier. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux.
6. A l'aide d'un fouet, mélangez le sucre avec le beurre, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
7. Ajoutez les oeufs un par un.
8. Mélangez avec le fouet pour bien incorporer les oeufs et obtenir un mélange lisse.
9. Versez la farine dans un autre saladier, ajoutez-y la levure chimique mélangez.
10. Petit à petit, versez la farine dans la préparation aux oeufs. Mélangez avec le fouet.
11. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
12. Préchauffez le four à 180°C.
- Disposez les pommes dans le moule.
13. Versez-y la pâte à gâteau dessus. Etalez-la délicatement à l'aide d'une maryse pour découvrir les pommes, mais sans les déranger, puis enfournez.
14. Faites cuire le gâteau 35 à 45 minutes. Vérifiez-en la cuisson en y enfonçant la pointe d'un couteau au milieu : si le gâteau est cuit, elles doit en ressortir propre.
- Autrement, poursuivez la cuisson.
- Une fois cuit, laissez refroidir le gâteau dans le moule.
15. Une fois le gâteau froid, démoulez-le à l'envers sur une grande assiette plate, de façon à avoir les pommes sur le dessus. Servez.