



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 196

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 !



MOIS D'OCTOBRE 2025

SEMAINE DU 20 OCTOBRE 2025

AU 26 OCTOBRE 2025

"Octobre, le mois des citrouilles"



**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**



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

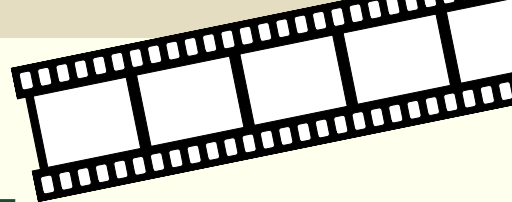


0327954954

**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 20 octobre 2025 au

26 octobre 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Montmartre	Noir comme neige : l'oeil du diable	l'école est à nous	L'amour est dans le pré	Maléfique : le pouvoir du mal	Thor : le monde des ténèbres	Appels d'urgence
MARDI	Harry Potter à l'école des sorciers	voir l'automne, une saison en France	Rendez vous avec la crime	La France a un incroyable talent	La petite histoire de France	90'enquêtes	Super Nanny
MERCREDI	SWAT *2017	Candice Renoir	Des racines et des ailes	Patron Incognito	Show Me Your Voice	Permis de construire	Détox ta maison, 7 jours pour tout ranger
JEUDI	Section de recherches	Envoyé spécial	De miel et de sang	Le meilleur pâtissier	Y'a que la vérité qui compte	Le seigneur des anneaux : la communauté de l'anneau	Tattoo Cover
VENDREDI	Mask Singer	Astrid et Raphaëlle	Sylvie Vartan, vous et moi	Arnaques !	Enquête d'action	Harry Potter : les Sorcières de la pâtisserie	Mary à tout prix
SAMEDI	star Academy	100% logique : la réponse est sous vos yeux	Brigade du Fleuve	Matlock *2024	La petite histoire de France	Columbo	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Independence Day	Adieu les cons	Dan Sommerdahl	Zone Interdite	Ténor	Esprits criminels	La vengeance de Monte Cristo



Vendredi 10 octobre 2025

**Pour clôturer la Semaine Bleue, nous avons partagé
une après-midi en musique avec le groupe Duo
Prestiges, au rythme entraînant de l'accordéon.**



Samedi 11 octobre 2025

**Portée par l'émotion et la passion du chant,
la chorale de l'Association Viva La Vida (Quiéry-la-Motte) vous a offert
un moment musical empreint de partage et d'harmonie.**





**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**





www.fortissimots.com



ABEILLE
BIODIVERSITE
BOTANISTE
CARBONE
CLIMAT
COMPOST
DECHET
ECOLO
ENERGIE

FAUNE
FLORE
IMPACT
MARAI
MARE
MENACE
NATUREL
PATRIMOINE

PLANTE
PONTE
PROTECTION
RECYCLER
TRAME
VEGETAL
VERGER
VERTE



Crumble d'automne pomme, poire et banane

3 Pommes
2 Poires
2 Bananes
12 Carres Chocolat noir (a pâtisser)
70 gr Cerneaux de noix
150 gr Farine
75 gr Sucre en poudre
75 gr Cassonade
100 gr Beurre doux
1 Citron jaune
1 sachet Sucre vanille

Préparation

Étape 1

Préchauffez le four à 180°C ou sur th. 6.

Étape 2

Coupez en deux le citron jaune et pressez-le afin de récupérer son jus.
Retirez-y les pépins si besoin.

Étape 3

Épluchez et coupez en deux les pommes et les poires. Retirez les tiges, les coeurs et les pépins, puis coupez-les en quartiers.

Étape 4

Pelez les bananes, puis coupez-les en rondelles.

Étape 5

Placez les quartiers de pommes et de poires ainsi que les rondelles de bananes dans un récipient, puis ajoutez-y le jus de citron. Mélangez bien à la cuillère jusqu'à ce que les morceaux de fruits soient bien enrobés.

Étape 6

Beurrez un plat allant au four. Déposez les morceaux de fruits dans le fond du plat, puis recouvrez avec les carrés de chocolat noir. Réservez de côté.

Étape 7

Coupez le beurre en petits dés.

Étape 8

Concassez les cerneaux de noix afin d'obtenir une poudre fine.

Étape 9

Versez la farine, la poudre de noix, les dés de beurre, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la cassonade dans un saladier.

Étape 10

Malaxez le tout avec vos doigts pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte sableuse qui s'effrite.

Étape 11

Répartissez la pâte sableuse sur les morceaux de fruits et de chocolat dans le plat.

Étape 12

Enfournez le plat dans le four préchauffé et laissez cuire le crumble pendant 30 min environ ou jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Étape 13

À la sortie du four, laissez tiédir le crumble pendant quelques instants sur une grille.

Étape 14

Servez ce crumble pommes, poires et bananes tiède ou froid accompagné de glace à la vanille ou de crème fouettée.