



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 198

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 NOVEMBRE 2025

SEMAINE DU 03 NOVEMBRE 2025
AU 09 DÉCEMBRE 2025

**"Il y a octobre dans chaque
novembre et il y a novembre
dans chaque décembre. Toutes
les saisons se sont fondues dans
la vie de l'autre."**



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

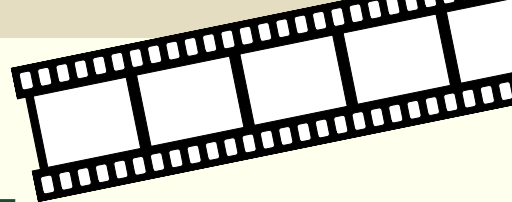


0327954954

**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 03 Novembre 2025 au

09 novembre 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Un meurtre (presque) parfait	Des vivants	Le parfum vert	L'amour est dans le pré	Bad Boys for Life	Hunger games	Appels d'urgence
MARDI	Harry Potter et le prisonnier d'Azkaban	Boire	Alex Hugo	La France a un incroyable talent	La petite histoire de France	90'enquêtes	Super Nanny
MERCREDI	S.W.A.T.	Ness et Rayan	Des racines et des ailes	Insaisissables	Enquêtes criminelles	Taxi	Cleaners les experts du ménage
JEUDI	Section de recherches	Envoyé spécial	Meurtres à Marie-Galante	Le meilleur pâtissier	Y'a que la vérité qui compte	Le seigneur des anneaux : Le retour du roi	Tattoo Cover
VENDREDI	NRJ Music Awards	Astrid et Raphaëlle	La carte aux Trésors	Arnaques !	Enquête d'action	Harry Potter : Les sorciers de la pâtisserie	Game Night
SAMEDI	star Academy	100% logique : la réponse est sous vos yeux	Brigade du Fleuve	Matlock	La petite histoire de France	Columbo	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Expendables 4	Un homme heureux	Les enquêtes de Dan Sommerdahl	Capital	Inséparables	Esprits criminels	Hippocrate





Les anniversaires des résidents du mois d'Octobre



**Joyeux anniversaire aux salariés nés au mois
d'octobre :**

BROUWERS Florence

CARPENTIER Gregory

CHIHANE Donia

GUTTRIDGE Caroline

Mas Elodie

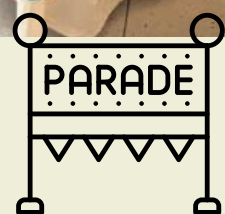
NAMIETA Caraline

RACHATI M Birika

TRANCHART Amandine



Représentation des géants à l'occasion des Automnales Samedi 25 Octobre 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**



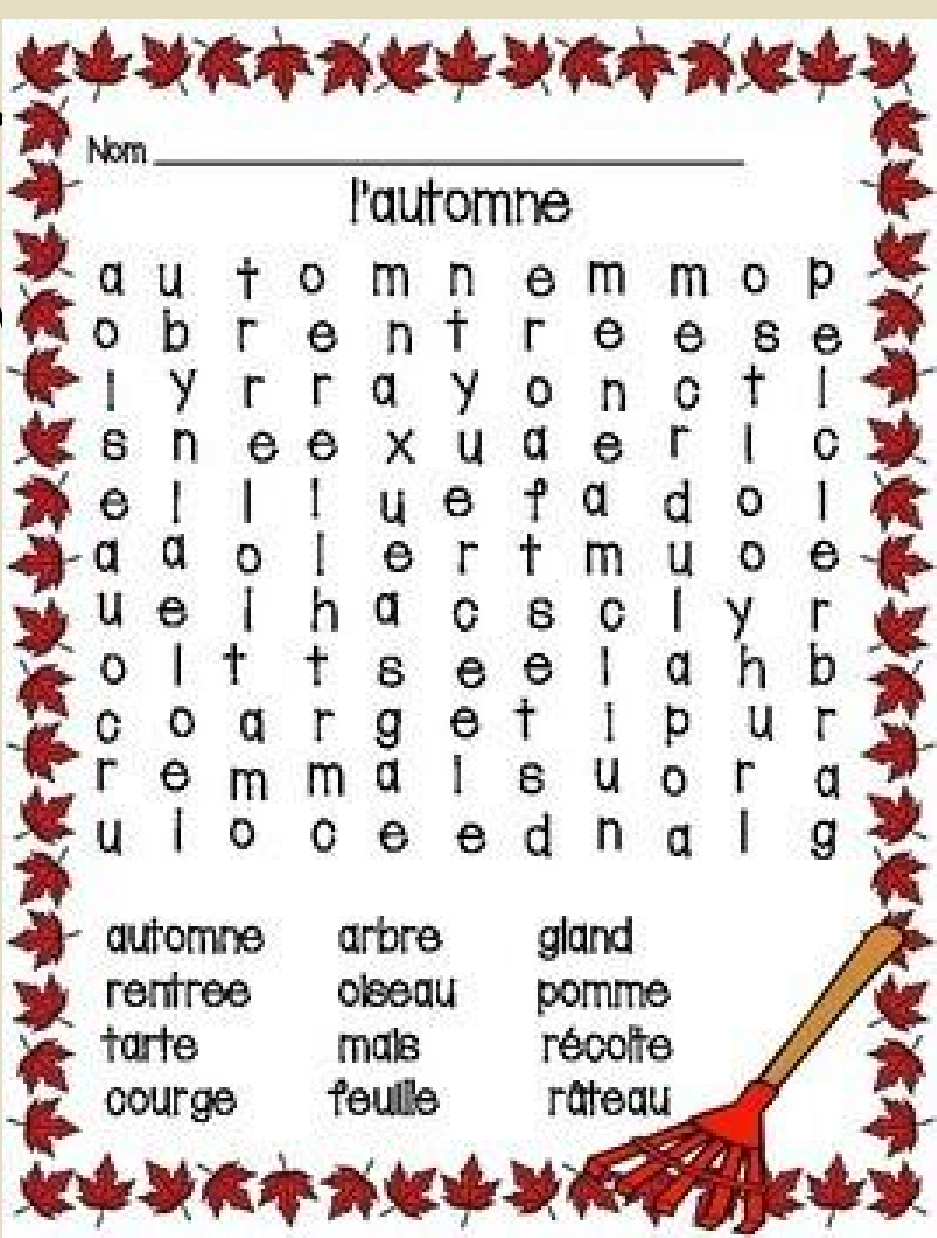
**Les horaires des Repas le midi : 12h15 -13h15
Repas du soir : 18h15 -19h15**



**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**





Pâtes d'automne

Étapes de préparation

Commencez par préparer le crémeux de potiron. Pelez et coupez en morceaux le potiron. Faites le cuire pendant 15 minutes dans 2 litres d'eau bouillante. Égouttez le potiron, ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez, puis mixez le tout. Réservez.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé allant au four, déposez votre parmesan en une fine couche. Faites cuire pendant 10 minutes à 200°C (vérifiez qu'il ne brûle pas).

Faites bouillir 2 litres d'eau bouillante, puis faites-y cuire les pâtes pendant 10 minutes. Égouttez. Nettoyez et épluchez les champignons. Coupez-les en fines tranches.

Découpez le jambon en petites bandes. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Faites revenir les pâtes avec les champignons, et le jambon.

Salez et poivrez, ajoutez le crémeux de potiron, le parmesan émietté et servez. Ajoutez quelques feuilles de basilic.

Ingrédients

2 personnes

500g Potiron

3cuil. à soupe Crème fraîche

2tranches Jambon

7Champignons de paris

600g Pâtes(type penne)

80g Parmesan

Sel

Poivre

1cuil. à soupe Huile d'olive

Feuilles de basilic