



# LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

## La Une du Château

### NUMÉRO 201

#### 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 DE NOVEMBRE 2025

SEMAINE DU 24 NOVEMBRE 2025  
AU 30 NOVEMBRE 2025



"Le vent de novembre  
arrache la dernière feuille."



**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**

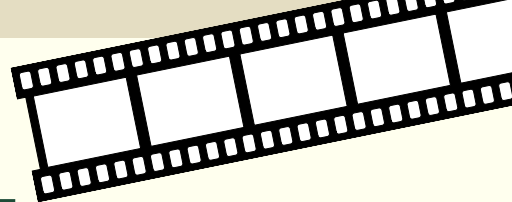


**0327954954**

**Mail :**  
**Ehpad.residencevalerie@gmail.com**

# Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

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



# Programme TV

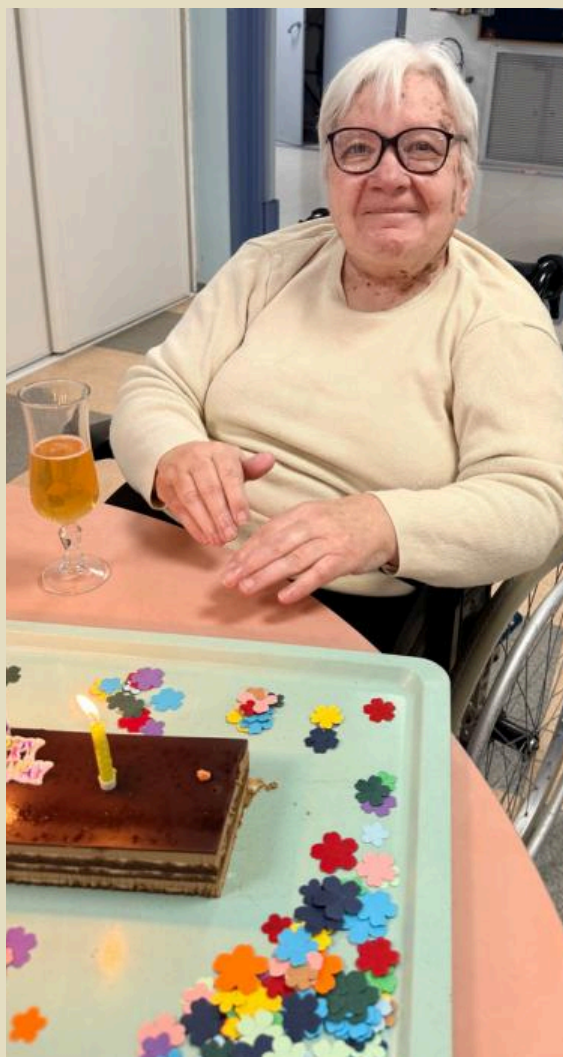
## du 24 Novembre 2025

## au 30 novembre 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Menace imminente	Mort sur terre battue	Pale Rider, le cavalier solitaire	L'amour est dans le pré	Kingsman le cercle d'or	Hunger Games : la révolte, 2e partie	Appels d'urgence
MARDI	Harry Potter et le prince de sang mêlé	Notre histoire de France	Tom et Lola	La France a un incroyable talent	La petite histoire de France	Quotidien	Super Nanny
MERCREDI	Will Trent	L'Amour et les forêts	Secrets d'histoire	On n'est pas d'accord !	Enquêtes criminelles	Taxi 3	Cleaners les experts du ménage
JEUDI	Le Daron	Envoyé spécial	Mémoire trouble	Le meilleur pâtissier	Y'a que la vérité qui compte	L'agence : immobilier de luxe en famille	Venom 2 : Let There Be Carnage
VENDREDI	Star à domicile	Astrid et Raphaëlle	l'humour à la française	Pékin express	Enquête d'action	90'Enquêtes	La croisière
SAMEDI	Star Academy	Taratata 100% live	Le voyageur *2019	Notre-Dame de Paris - les grandes retrouvailles 25 ans après	La petite histoire de France	Le grand bêtisier	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Les Tuche 4	Dune	Les enquêtes de Vera	Capital	Air Force One	Kung-Fu Zohra	Anna



# Anniversaire des résidents nés au mois de novembre



**JOYEUX**  
anniversaire

salariés nés au mois de  
Novembre :

Mme Legrand Aurélie

**Conseil de Vie Sociale**

**Le 03 Décembre 2025  
à 10h30**



**Le 03 décembre 2025 se tiendra le  
Conseil de la vie sociale.**

**Vos représentants, M. Basecq Alain et  
Mme Stasiak Maria, y participeront.**

**Si vous avez des questions  
concernant l'organisation de la  
résidence, les repas, les animations  
ou tout autre sujet, n'hésitez pas à  
vous rapprocher d'eux.**



**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**



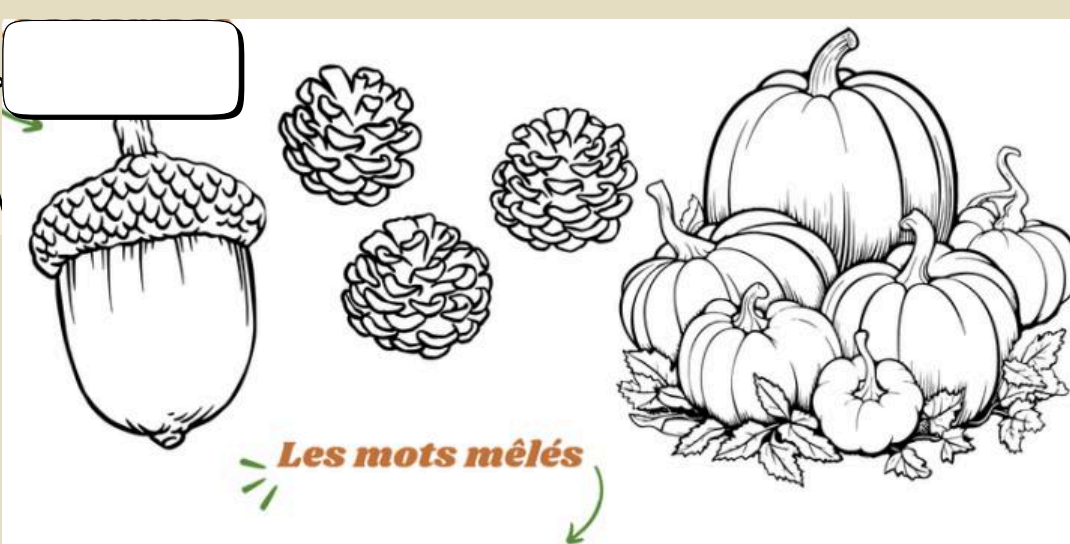
**Les horaires des Repas le midi : 12h15 -13h15  
Repas du soir : 18h15 -19h15**



**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**





### Les mots mêlés

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

BALADE  
 CHOCOLAT  
 COSY  
 ECUREUIL  
 FORET  
 GLAND  
 HARRYPOTTER  
 LISTE  
 NOVEMBRE  
 PLAID  
 PLUIE  
 SERIE  
 SHOPPING  
 SOUPE  
 VENT



## Risotto d'automne au potiron

**Préparation**  
 Préparation : 10min  
 Cuisson : 30min

1

Épluchez et taillez très finement les oignons. Préparez la chair de potiron : enlevez la peau, les fibres et les graines et détaillez en petits cubes.

2

Dans une cocotte, faites fondre le beurre et ajoutez les oignons. Laissez-les revenir, mais ils ne doivent pas se colorer.

Versez le riz. Mélangez-le avec les oignons jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

3

Ajoutez les cubes de potiron. Mélangez 1 à 2 minutes puis versez 1 volume de bouillon (2 fois la contenance du récipient de riz). Remuez avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le riz commence à absorber le bouillon.

Lorsque le bouillon est presque entièrement absorbé, ajoutez à nouveau un volume de bouillon et recommencez l'opération.

4

Salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire sur feu doux environ 20 minutes. Le riz doit être bien fondant.

5

Quand le riz est cuit, incorporez les 20g de beurre et le parmesan sans écraser les grains de riz. Répartissez le risotto dans vos petits potirons évidés et décorez avec une feuille de menthe ou une pluche de persil plat.

### Ingrédients

4 personnes

1 bouquet garni

1,5 l de bouillon de volaille

60 g de beurre

40 g de parmesan râpé

2 oignons

250 g de riz à risotto

Sel ou sel fin

Poivre

300 g de potiron (chair)

