



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 200

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 17 NOVEMBRE 2025
AU 23 NOVEMBRE 2025



“Lorsqu'en novembre le feuillage se maintient sur les arbres, l'hiver sera long et dur”.



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**

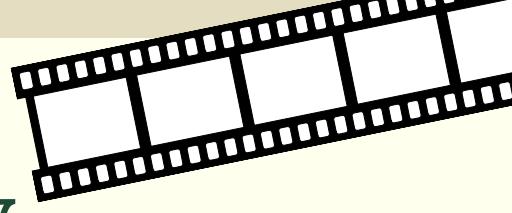


0327954954

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

Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

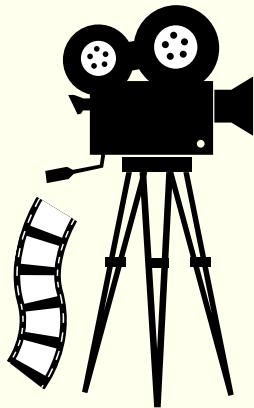
| <i>lundi</i> | <i>mardi</i> | <i>mercredi</i> | <i>jeudi</i> | <i>vendredi</i> |
|---|--|---|--|---|
| 10h-11h00  | 10h-11h00 | 10h-11h00 | 10h-11h00 | 10h-11h00 |
| Distribution du journal "la Une du journal" Dans tous les services Avec Mme Delliaux | Création du journal " la une du château" Avec Mme Delliaux | "Sortie achat Personnel" (1 Mercredi sur deux) Avec Mme Delliaux | sur la période estivale : Jardin Partagé Sortie Marché de Montigny Avec Mme Delliaux | 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-16h "Loto" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux |
|  |  |  |  | |



Programme TV

du 17 Novembre 2025 au 23 novembre 2025

| Jour/Chaîne | 1 | 2 | 3 | 6 | 9 | 10 | 11 |
|-------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------|--|--|
| LUNDI | Menace imminente | Des vivants | La mule | L'amour est dans le pré | Kingsman | Hunger Games : la révolte, 1re partie | Appels d'urgence |
| MARDI | Harry Potter et l'ordre du Phénix | Notre histoire de France | Alex Hugo | La France a un incroyable talent | W9 Comedy Show | Quotidien | Super Nanny |
| MERCREDI | Will Trent | Désenchantées | Des racines et des ailes | Patron incognito | Enquêtes criminelles | Pablo Mira | Cleaners les experts du ménage |
| JEUDI | Le Daron | Envoyé spécial | Meurtres en Corrèze | Le meilleur patissier | Y'a que la vérité qui compte | L'agence : immobilier de luxe en famille | Bird of Prey et la fantabuleuse histoire Quinn |
| VENDREDI | StarAcademy | Astrid et Raphaëlle | Serge Lama, la vie à la folie | Pékin express | Enquête d'action | Zack Snyder's Justice League | La croisière |
| SAMEDI | Rugby : Quilter Nations Series | N'oubliez pas les paroles | Le voyageur *2019 | Arnaques ! | La petite histoire de France | Le grand bêtisier | Chroniques criminelles |
| DIMANCHE | Death Wish | Chœur de rockers | Les enquêtes de Vera | Zone interdite | Mon garçon | Esprits criminels | Last Christmas |



**Chaque semaine,
un large choix d'activités est
proposés aux résidents.**



Atelier Tricot



Atelier Manuelle



Inauguration de la salle des sport aux 4 Tourelles





**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**





MOTS MÊLÉS

Après avoir rayé dans la grille les mots de la liste, tu pourras reconstituer, à l'aide des 6 lettres inutilisées le nom de l'accessoire vestimentaire illustré.

| | | | |
|----------|-----------|-----------|------------|
| AEDGE | DEHANCHEE | IGNOBLE | PENDULE |
| ALOURDIR | DERRIERE | INHUMAINE | PENSIONNA |
| ARAD | DOMAINE | IODE | PIECE |
| AVANCEE | DONNEUR | JACASSE | PIEU |
| BABORD | DOUAI | LEURS | REAGIR |
| BADIGEON | ELAM | LOTH | ROME |
| BIAISER | ENEE | MAIA | ROUI |
| BIOLOGIE | ERGOTEUSE | MAIL | SEIME |
| BOUGE | ESCARGOT | MESQUIN | SEISME |
| CACHETTE | FONDER | MONACO | SERINGA |
| CHAQUE | GALERIE | MOUCHOIR | SOUUE |
| CRAVACHE | GOGUENARD | NARA | SUBTIL |
| DEBARQUE | GONDOLE | NECTAR | TOURNIS |
| DECADEE | GORGE | NINA | TRESORERIE |



Étapes de préparation

Ingrediënten

- 1 Chauffez 50 g de beurre dans une cocotte et faites-y dorer le **poulet** coupé en 8 morceaux. Saupoudrez-les de farine, remuez-les et laissez cuire encore 2 min. Mouillez avec le vin blanc et le bouillon. Ajoutez les grains de poivre et l'ail écrasé. Couvrez et laissez cuire 45 min à feu doux.
 - 2 Nettoyez les champignons : essuyez les chapeaux et coupez le bout terne des pieds. Emincez les plus gros. Lavez la **pomme** et coupez-la en gros dés sans la peler.

– 4 personnes +

1 Poulet fermier d'1,8 kg

300 g Cèpe

1 Pomme reinette

2 échalotes

Poulet d'automne



- | | | |
|---|---|----------------------------|
| 3 | Chauffez le reste de beurre et l'huile dans une poêle. Jetez-y les champignons et faites les cuire à feu vif 5 min. Salez puis ajoutez les échalotes hachées, les morceaux de pommes et continuez la cuisson 10 min à feu doux. | 2 gousses Ail |
| | | 90 g Beurre |
| | | 1 Cuil. d'huile |
| | | 20 cl Vin blanc sec |
| 4 | Quand le poulet est cuit, versez-le avec sa sauce dans un plat creux. Ajoutez le mélange pomme et champignons. Parsemez de persil et servez aussitôt. | 10 cl Bouillon de volaille |
| | | 1 cuil. à soupe Farine |

