



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

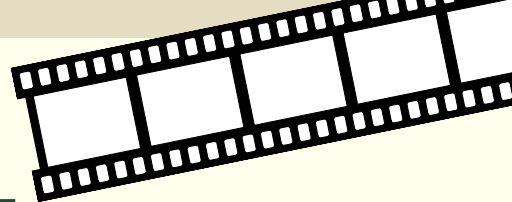


0327954954

Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com

Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

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



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 pâtissier	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	Choeur 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.**



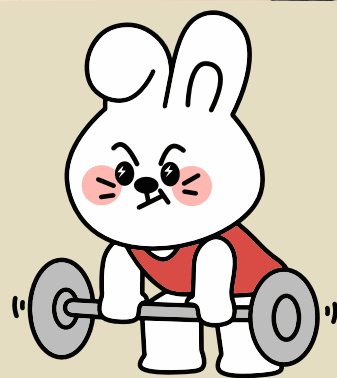
Atelier Tricot



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.

AEDE
ALOURDIR
ARAD
AVANCEE
BABORD
BADIGEON
BIAISER
BIOLOGIE
BOUGE
CACHEE
CHAQUE
CRAVACHE
DEBARQUE
DECADE

DEHANCHEE
DERRIERE
DOMAINE
DONNEUR
DOUAI
ELAM
ENEE
ERGOTEUSE
ESCARGOT
FONDER
GALERIE
GOGUENARD
GONDOLE
GORGE

HATIVE
IGNOBLE
INHUMAINE
IODE
JACASSE
LEURS
LOTH
MAIA
MAIL
MESQUIN
MONACO
MOUCHOIR
NARA
NECTAR
NINA

PAMPA
PENDULE
PENSIONNAT
PIECE
PIEU
REAGIR
ROME
ROUI
SEIME
SEISME
SERINGA
SOUE
SUBTIL
TOURNIS
TRESORERIE

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



Étapes de préparation

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 terreux des pieds. Emincez les plus gros. Lavez la **pomme** et coupez-la en gros dés sans la peler.

Ingédients

— 4 personnes +

1 Poulet fermier d'1,8 kg

300 g Girolle

200 g Champignon de Paris

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.

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.

2 gousses Ail

90 g Beurre

1 Cuil. d'huile

20 cl Vin blanc sec

10 cl Bouillon de volaille

1 cuil. à soupe Farine

1 cuil. à soupe Persil plat ciselé

12 Grains de poivre

Sel

Calories = Elevé

