LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO204.

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 DECEMBRE 2025

SEMAINE DU 22 DÉCEMBRE 2025 AU 28 DÉCEMBRE 2025

« Noël, c'est le moment où vous échangez des sourires avant des cadeaux. »

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 Ostrevent

0327954954

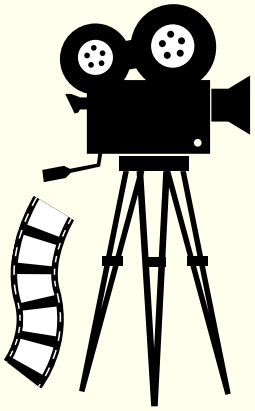
Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com

Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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 a 11h45				
14h-16h	14h-16h	14h-16h	14h-16h	14h-16h
"Atelier Quizz Musical" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux	"Atelier Travaux Manuels" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux	"Atelier tricot, couture, crochet" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux	"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	"Loto" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux

Programme TV du 22 décembre 2025 au 28 décembre 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Super Papa	Meurtres au Paradis	47 è Festival international du cirque de Monte-carlo	Pandore	Invincibles ensemble ! Contre la maladie de Charcot	Sherlock Holmes	Appels d'urgence
MARDI	Maman, j'ai encore raté l'avion	Gims à Paris la Défense Arena : Le concert évènement	Tom et Lola	La France a un incroyable talent	Twilight, chapitre 4 : Révélation,1er partie	Le bracelet	Pierre Garnier : le concert évènement
MERCREDI	12 coups de Noël	N'oubliez pas les paroles	Poulet grillés	Spectaculaire	La petite histoire de France	Le grand bêtisier de Noël	Cleaners les experts du ménage
JEUDI	Booder fête ses 20 ans	Prodiges	Cassandre	Le Roi Soleil à Versailles	Y'a que la vérité qui compte	Les sous doués	Le Hobbit : la bataille des cinq armés
VENDREDI	La chanson secrète	Le comte de Monte Cristo	La meilleure chorale de France	Cendrillon	Enquête d'action	Marchés de Noël : décoration XXL	Moi moche et méchant
SAMEDI	Star Academy	The Floor -A la conquête du sol	Meurtres à Cayenne	Les Bodin's en folie	La petite histoire de France	Columbo	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Capitaine Marvel	Gran Turismo	Dolomites : pièges aux sommets	Zone interdite	NCIS	Les mystères de l'amour	Boule &Bill 2



Samedi 13 décembre 2025
Harmonie des mineurs d'Auberchicourt

Vin Chaud
Mardi 16 décembre 2025

Petits biscuits de Noël

Ingrédients
250 g de farine
100 g de beurre tendre
125 g de sucre
1 cuillère à café de levure
50 g d' amandes en poudre
1 oeuf
Pour les épices au choix :
gingembre
muscade
cannelle
girofle ...
zeste de citron (orange ou mandarine)
1 jaune d'oeuf (mélangé à un peu d'eau)

Préparation
Temps total : 23 min
Préparation :15 min
Cuisson :8 min

Étape 1
Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

Étape 2
Ajouter le beurre et les oeufs; puis travailler d'abord avec une fourchette puis avec les mains.

Étape 3
Assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...

Étape 4
Moi, je coupe la boule en 3, et je fais 3 assaisonnements différents !

Étape 5
Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Étape 6
Etaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles.....).

Étape 7
Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Étape 8
Etaler un peu de jaune d'oeuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés.

Étape 9
Enfourner 7 à 10 min (à surveiller).