



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 203.

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 DECEMBRE 2025

SEMAINE DU 15 DÉCEMBRE 2025
AU 21 DÉCEMBRE 2025



« Noël n'est pas un jour ni une saison, c'est un état d'esprit. »



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



0327954954

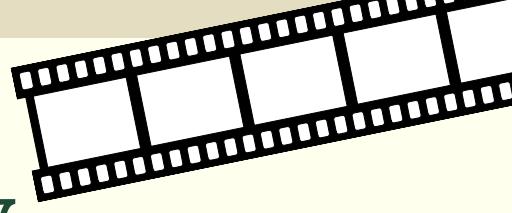
Mail :

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
				

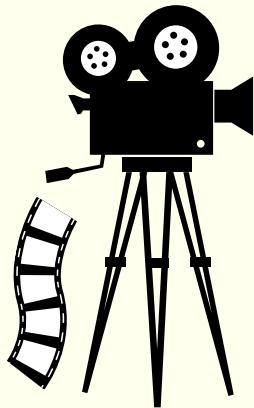


Programme TV

du 15 décembre 2025

au 21 décembre 2025

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Panique au grand magasin	La fille de l'assassin	Downton Abbey II: Une nouvelle ère	L'amour est dans le pré	Hitler, la naissance du mal	Pulp Fiction	Appels d'urgence
MARDI	Maman, j'ai raté l'avion	Le temps des femmes	Tom et Lola	La France a un incroyable talent	La petite histoire de France	90 'Enquêtes	Super Nanny
MERCREDI	Will Trent	Capitaine Marleau	Cuisine ouverte	The King's Man : première mission	Enquêtes criminelles	Love Actually	Cleaners les experts du ménage
JEUDI	Les disparus de la Forêt Noire	Prodiges	Petit Ange	Le meilleur pâtissier	Y'a que la vérité qui compte	L'agence : immobilier de luxe en famille	Le Hobbit : la bataille des cinq armés
VENDREDI	Bataille Navale	Les trois Brestoises	La meilleure chorale de France	Pékin express	Enquête d'action	90' Enquêtes	Moi moche et méchant
SAMEDI	Star Academy	100% logique : la réponse est sous vos yeux	Meurtres sur le lac Léman	Les Bodin's grandeur nature	La petite histoire de France	Columbo	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Noel joyeux	Le règne animal	Les enquêtes de Vera	Zone interdite	NCIS	DogMan	Infinite



JOYEUX anniversaire

AUX RESIDENTS NES AU
MOIS DE DECEMBRE



Repas de fête de fin d'année

Jeudi 11 décembre 2025

NOËL





Repas de fête de fin d'année

Jeudi 11 décembre 2025



Entrée



Plat



Fromage



Dessert

Repas de fête de fin d'année

Jeudi 11 décembre 2024





Repas de fête de fin d'année

Jeudi 11 décembre 2025





Joyeux noël !



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



Noël	boule
cadeau	cloche
renne	sapin
étoile	



Terrine de canard aux pistaches



Ingrédients

5 pers.

0.5 Canard

100 g Chair à saucisse(s)

150 g Porc

150 g

½ sachet Pistache(s)

0.5 Armagnac

1 œuf(s)

5 tranches de Lard

0.5 pinces Estragon

0.5 pinces Noix de muscade râpée

½ demi Gelée instantanée

Sel

Poivre

Préparation

Étape 1

Demandez à votre boucher de désosser un canard bien en chair. Hachez-le grossièrement avec le foie.

Étape 2

Mélangez dans une grande terrine le canard avec les viandes de porc. Incorporez les œufs entiers et les pistaches décortiquées. Aromatisez d'Armagnac, d'estragon en poudre et de noix de muscade. Salez et poivrez selon votre goût.

Travaillez la préparation afin de la rendre le plus homogène possible.

Étape 3

Préchauffez le four th.6 (180°C). Tapissez une terrine de bardes de lard, puis garnissez-la de la préparation en la tassant bien dans le récipient. Quadrillez le dessus de fines lamelles de bardes.

Étape 4

Couvrez la terrine et placez-la dans un récipient allant au four rempli d'eau chaude afin de réaliser une cuisson au bain-marie. Enfournez pendant 2 h 30. Passé ce temps, laissez refroidir la terrine.

Étape 5

Confectionnez la gelée en vous conformant aux indications portées sur le sachet, et coulez-en une bonne couche sur la préparation. Laissez quelques instants au réfrigérateur avant de servir.

Étape 6

Servez en parts individuelles.