



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 208.

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 JANVIER 2026

SEMAINE DU 26 JANVIER 2026
AU 31 JANVIER 2026

"La Sainte-Mélanie, de la pluie en veut mie. "



**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

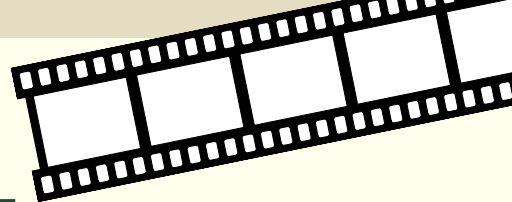


0327954954

Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com

Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

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

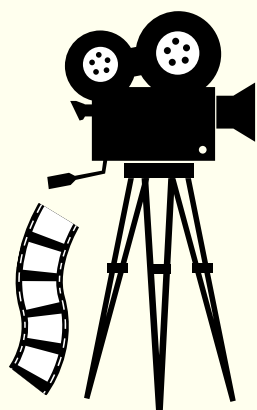


Programme TV

du 26 janvier 2026

au 01 février 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Le diplôme	Coeurs Noirs	Le petit locataire	L'amour est dans le pré	Mr et Mrs Smith	The Beekeeper	Appels d'urgence
MARDI	Une famille en or	France, il était une fois demain	Bellefond	Cauchemar en cuisine	L'île de la tentation *2019	90 enquêtes	Le chasseur de primes
MERCREDI	Elsbeth	Comme une ombre	Des racines et des ailes	Le dernier duel	Enquêtes criminelles	Sentinelle	Incroyables mariages gitans
JEUDI	Master Crimes	Cash investigation	Avis de tempête	Qui veut être mon associé ?	Y'a que la vérité qui compte	L'agence : l'immobilier de luxe en famille	Gladiator
VENDREDI	Danse avec les stars	Le gala des pièces jaunes	Cassandra	Les Bodin's ouvrent un gîte	Enquête d'action	The Mask	Cleaners les experts du ménage
SAMEDI	Star Academy	Flair de famille	Des mains en or	NCIS : Tony & Ziva : Les fugitifs	La petite histoire de France	Monk	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Lucy	La petite	Meurtres en eaux troubles	Capital	3 jours max	Esprits criminels	Milf



Anniversaire des résidents nés au mois de janvier Le Mardi 20 janvier 2026



Présentation des vœux

Jeudi 15 janvier 2026

Vœux du Président et de la Directrice

Les vœux pour cette nouvelle année de M. Dewasmes, président de l'association Option d'Ostrevent, et de Mme Bulot, directrice, incluront la présentation du nouveau logo ainsi qu'une projection de la vidéo qui sera mise en ligne sur le site internet.





**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**



Jeux

bonhomme
gants
luge

bonnet
glace
Neige

chocolat
Hiver
patins

flocon
igloo
ski



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



Poulet fermier à la normande
Nombre de personnes
4 PERSONNES

Temps de préparation 10 MIN.
Temps de cuisson 60 MIN.

Ingrédients

8 hauts de cuisse de poulet fermier
30 g de beurre doux
2 oignons jaunes
2 branches de céleri
2 gousses d'ail
480 ml de cidre fermier (Florian Bourrienne)
100 ml de bouillon (boeuf, volaille ou légumes)
2 feuilles de laurier
5 brins de thym frais
2 cuillère(s) à soupe de crème fraîche
2 cuillère(s) à café de moutarde à l'ancienne
fleur de sel et poivre

Préparation

Assaisonnez les hauts de cuisse avec de la fleur de sel et du poivre.

Faites fondre le beurre dans la sauteuse et faites-y rôtir le poulet 4-5 mn de chaque côté. Réservez le poulet sur un plat.

Épluchez et émincez les oignons. Rincez le céleri, émincez-le puis placez le tout dans la sauteuse. Faites cuire doucement jusqu'à ce que les légumes soient fondants, puis ajoutez l'ail émincé.

Préchauffez le four à 180 °C. Versez le cidre dans la sauteuse. Dès que le mélange frémit, ajoutez le bouillon, les feuilles de laurier et 3 brins de thym. Remplacez le poulet dans la sauteuse, couvrez et enfournez pendant 30-35 mn.

Sortez le plat du four. Retirez le poulet. Incorporez la crème et la moutarde dans la sauteuse. Mélangez et placez sur feu doux pendant 3-4 mn, la sauce va épaissir. Remplacez le poulet dans la sauteuse. Parsemez du restant de thym frais et de poivre.