



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 209.

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 FÉVRIER 2026

SEMAINE DU 02 FÉVRIER 2026
AU 08 FÉVRIER 2026

"Quand février n'a pas de grand froid - Le vent dominera tous les autres mois."



**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

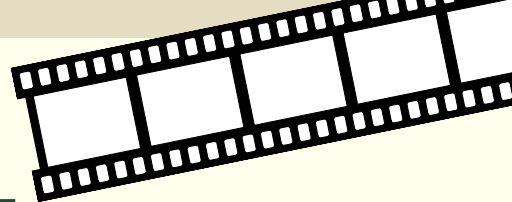


0327954954

Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com

Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<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> 

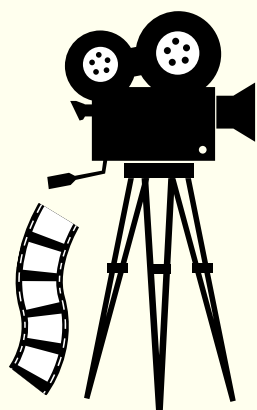


Programme TV

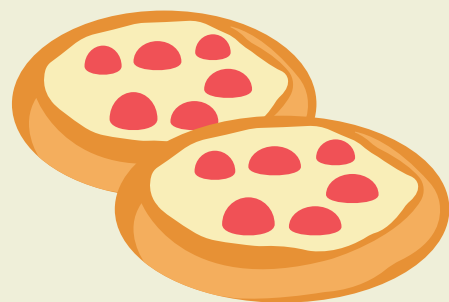
du 02 février 2026

au 08 février 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	La belle et le boulanger	Coeurs Noirs	Illusions perdues	L'amour est dans le pré	Prémonitions	Batman Begins	Appels d'urgence
MARDI	Qui veut gagner des millions ?	Football : Coupe de France	Bellefond	Pour Emma	L'île de la tentation *2019	90 enquêtes	Sexe entre amis
MERCREDI	Elsbeth	Anaon	Des racines et des ailes	Qui veut être mon associé ?	Enquêtes criminelles	Quotidien	Incroyables mariages gitans
JEUDI	Master Crimes	Rugby : Tournoi des Six Nations	Meurtres à	Cauchemar en cuisine	Y'a que la vérité qui compte	Eyjafallajökull	Godzilla II : roi des monstres
VENDREDI	Le grand concours	JO Club	Cassandra	Arnaques !	Enquête d'action	Esprits criminels	Cleaners les experts du ménage
SAMEDI	Star Academy	JO d'hiver : Jeux olympiques de Milan Cortina 2026	Meurtres dans les Gorges du Verdon	Blanca *2021	La petite histoire de France	Monk	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Tout sauf toi	JO d'hiver : Jeux olympiques de Milan Cortina 2026	Deluge Mortel	Zone interdite	Nanny Mc Phee	Esprits criminels	Justice League



A La bonne Franquette tous les vendredis



Samedi 24 janvier 2026

de 10h30 a 11h30

"Yoga du rire "

ha ha
= ha





**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



La meilleure recette de pâte à crêpes

300 g de farine
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe d'huile
50 g de beurre fondu
5 cl de rhum
3 oeufs entiers
60 cl de lait

Temps total :

10 min

Préparation :

10 min

Étape 1

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

Étape 2

Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Étape 3

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

Étape 4

Parfumer de rhum.

Étape 5

Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier Essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.



LISTE DES MOTS À TROUVER (40)

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <input type="radio"/> AIL | <input type="radio"/> EAU | <input type="radio"/> OEUF |
| <input type="radio"/> ASSIETTE | <input type="radio"/> EPI | <input type="radio"/> PAIN |
| <input type="radio"/> BOIRE | <input type="radio"/> EPICE | <input type="radio"/> PATE |
| <input type="radio"/> CAFE | <input type="radio"/> EPICIER | <input type="radio"/> POISSON |
| <input type="radio"/> CHEF | <input type="radio"/> FRIRE | <input type="radio"/> PREPARER |
| <input type="radio"/> CHOU | <input type="radio"/> FROMAGE | <input type="radio"/> RIZ |
| <input type="radio"/> CREME | <input type="radio"/> FRUIT | <input type="radio"/> SEL |
| <input type="radio"/> CRU | <input type="radio"/> GOURMAND | <input type="radio"/> SOUPE |
| <input type="radio"/> CUISINE | <input type="radio"/> GOUT | <input type="radio"/> SUCRE |
| <input type="radio"/> CUISSON | <input type="radio"/> GRILLER | <input type="radio"/> THE |
| <input type="radio"/> CUIT | <input type="radio"/> JUS | <input type="radio"/> VIANDE |
| <input type="radio"/> DEGUSTER | <input type="radio"/> LAIT | <input type="radio"/> VIN |
| <input type="radio"/> DEJEUNER | <input type="radio"/> LEGUME | |
| <input type="radio"/> DESSERT | <input type="radio"/> MAIS | |