



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

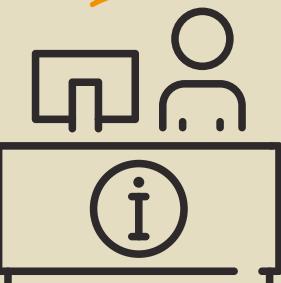
NUMÉRO 209.

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 !



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 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.”



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



0327954954

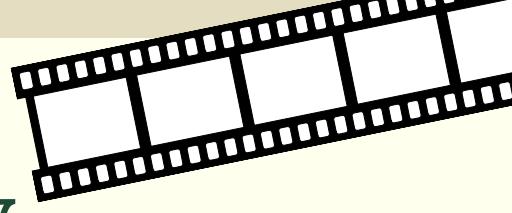
Mail :

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  Distribution du journal "la Une du journal" Dans tous les services Avec Mme Delliaux	10h-11h00 Création du journal " la une du château" Avec Mme Delliaux	10h-11h00 "Sortie achat Personnel" (1 Mercredi sur deux) Avec Mme Delliaux	10h-11h00 sur la période estivale : Jardin Partagé Sortie Marché de Montigny Avec Mme Delliaux	10h-11h00 Poursuite de la création du journal "la une du journal" 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</p>				
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
				
			14h-16h00 "Atelier Manuels" Salle à manger château avec Mme Delliaux	
				



Programme TV

du 02 février 2026

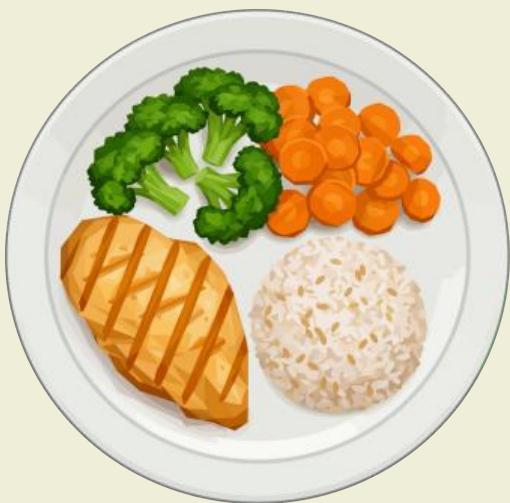
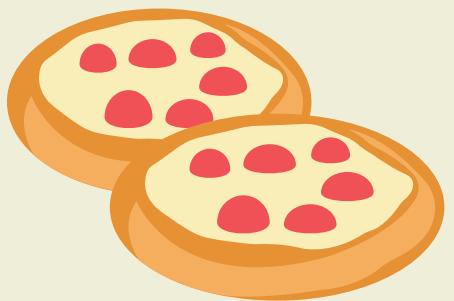
au 08 février 2026

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	Cassandre	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**



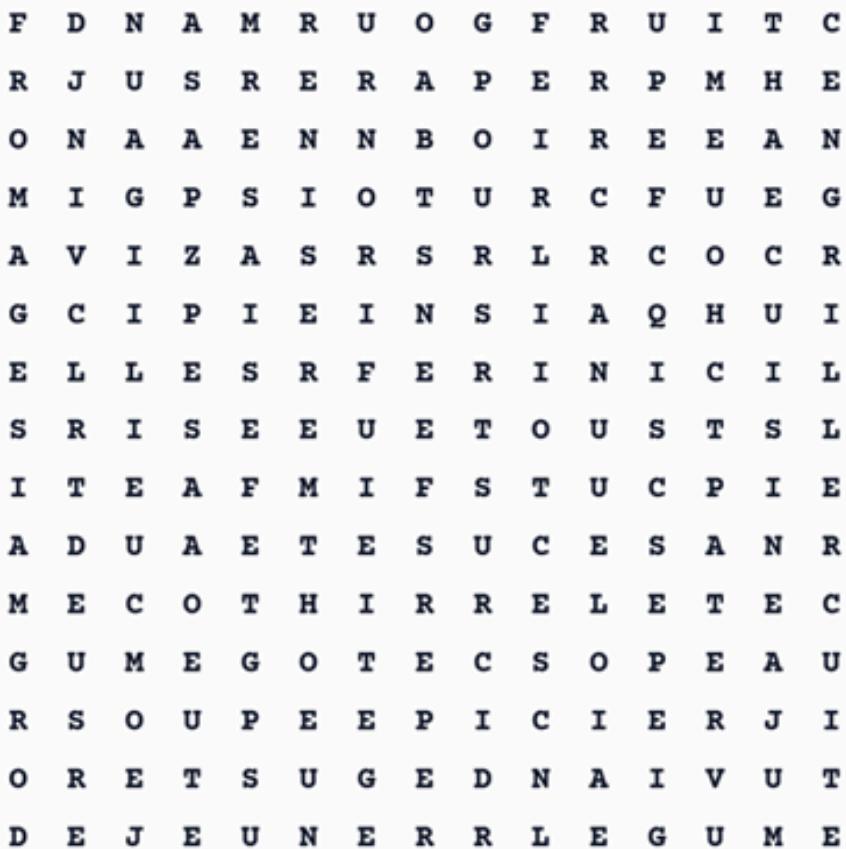
**Vous avez loupé un exemplaire du journal
" La Une du château"
Vous pouvez le retrouver dans un classeur (bleu)
à la salle à manger du Cht'i**



Jeux



La meilleure recette de pâte à crêpes



LISTE DES MOTS À TROUVER (40)

- AIL
- ASSIETTE
- BOIRE
- CAFE
- CHEF
- CHOU
- CREME
- CRU
- CUISINE
- CUISSON
- CUIT
- DEGUSTER
- DEJEUNER
- DESSERT
- EAU
- EPI
- EPICE
- EPICIER
- FRIRE
- FROMAGE
- FRUIT
- GOURMAND
- GOUT
- GRILLER
- JUS
- LAIT
- LEGUME
- MAIS

- OEUFS
- PAIN
- PATE
- POISSON
- PREPARER
- RIZ
- SEL
- SOUPE
- SUCRE
- THE
- VIANDE
- VIN

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.