



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 213.

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 MARS 2026

SEMAINE DU 02 MARS AU 08 MARS 2026

"En mars quand il fait beau, prends un manteau."



**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



**Taper
Résidence
Valérie**

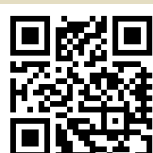


**EHPAD Résidence Valérie
Place du Sana
59182 Montigny en Ostrevant**



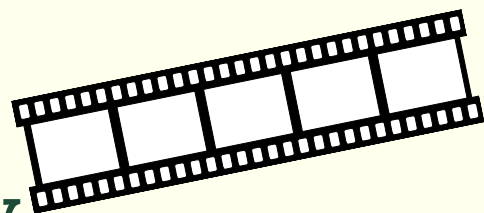
0327954954

**Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com**



Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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 
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-16h00 "Atelier Manuels" Salle à manger château avec Mme Delliaux 	14h-16h "Loto" Salle à manger Château Avec Mme Delliaux 



Programme TV

du 02 mars 2026

au 08 mars 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Papa malgré lui	L'art du crime	La fille au bracelet	Marié au premier regard	Gemini Man	Armageddon	Appels d'urgence
MARDI	Koh Lanta	Royaumes d'Asie	Mémoires à vif	Indiana Jones et la dernière croisade	L'île de la tentation *2019	90 enquêtes	Bad Moms
MERCREDI	Elsbeth	Au coeur de nos terres	Des racines et des ailes	Top chef	2050, climat : peut on encore éviter le pire ?	Indochine : Arena Tour	Incredibles mariages gitans
JEUDI	Erica	Football : Coupe de France	Meurtres à Brides les bains	Pékin express	y a que la vérité qui compte	Les animaux fantastiques	Tattoo Cover
VENDREDI	Danse avec les stars	Le para Club	Rugby : tournoi des six nations	Arnaques	Enquête d'action	Contagion	Cleaners les experts du ménage
SAMEDI	The Voice	100% logique : la réponse est sous vos yeux	Cassandra	Blanca *2021	Football	New york Unité Spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Black widow	Nouveau départ	Beyond Paradise	Zone interdite	OSS 117 : Rio ne répond plus	Esprits criminels	Aline



**Après midi chez nos amis
de l' EHPAD Emile Dubois à Marchiennes
Le jeudi 26 février 2026**





Groupe de lecture tous les vendredis matin avec Mme Ducatel





**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



Crumble aux poires

Préparation

1. Pour votre crumble aux poires, commencez par préchauffer le four à 210°C.
 2. Mélangez la farine, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans un saladier.
 3. Ajoutez le beurre mou et mélangez avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Réservez de côté.
 4. Pelez et coupez en deux les poires. Retirez les queues, les cœurs et les pépins et tranchez-les en petits cubes.
 5. Beurrez un grand plat à gratin allant au four et répartissez-y les cubes de poires. Saupoudrez-les de cannelle en poudre.
 6. Emiettez ensuite sur le dessus la pâte sableuse à crumble en la répartissant bien.
 7. Enfournerez et faites cuire le crumble aux poires pendant 45 minutes jusqu'à temps que la pâte sableuse soit bien dorée.
 8. A la fin de la cuisson, sortez le crumble aux poires du four et laissez-le tiédir sur une grille.
 9. Vous sentez la bonne odeur de crumble et de poires sortir du four ?
 10. Votre crumble aux poires est maintenant prêt à être dégusté.
 11. Servez-le directement dans les assiettes.
- Dégustez-le tiède accompagné d'une boule de glace à la vanille et de noisettes de crème chantilly, pour le dessert.



4
Poire(s)
100g Farine
100 g sucre en poudre
100 g Beurre doux
Cannelle en poudre 1 pincée(s)
Sucre vanillé 1 Sachet
Glace à la vanille
Crème chantilly
Noisette