



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 212.

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/MARS 2026

**SEMAINE DU 23 FÉVRIER 2026
AU 01 MARS 2026**

**Février entre tous les mois,
- Le plus court et le moins courtois.**



**Christelle, vous
accueille
au salon de coiffure
le mardi et vendredi
après midi à partir de
13h30**



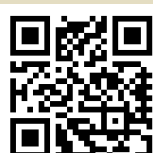
**Le secrétariat est
ouvert**

**du lundi au
vendredi**

de 8h30 à 16h30



**Taper
Résidence
Valérie**



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

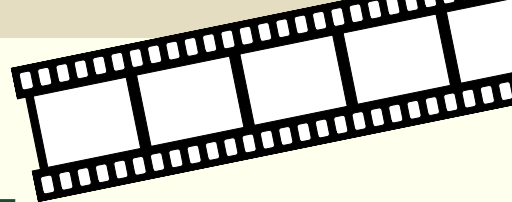


0327954954

**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 23 février 2026 au 01 mars 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Le nounou	L'art du crime	La vache	Marié au premier regard	Transformers : The last Knight	The Dark Knighth Rises	Le jour d'après
MARDI	Les animaux fantastiques	Sommes nous tous sexistes ?	Maudits	Indiana Jones et le temple maudits	L'île de la tentation *2019	90 enquêtes	Cleaners les experts du ménage
MERCREDI	Elsbeth	Neige	Des racines et des ailes	Arnaques	Bruce willis : les secrets d'une icône	Maman, j'ai encore raté l'avion	Incroyables mariages gitans
JEUDI	Leo Mattéi	Envoyé spécial	L'arche noir	Qui veut mon associé ?	y a que la vérité qui compte	Les animaux fantastiques	Tattoo Cover
VENDREDI	Restos du coeur	Capitaine Marleau	Open Range	Bis	Enquête d'action	90'enquêtes	L'âge de Glace 3 : le temps des dinosaures
SAMEDI	The Voice	100% logique : la réponse est sous vos yeux	Cassandra	Blanca *2021	La petite histoire de France	New york Unité Spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Maison de retraite 2	Gran Turismo	Beyond Paradise	Capital	OSS 117 : Le Caire nid d'espions	Esprits criminels	Robin des Bois





Vendredi 13 février 2026
Après midi avec nos amis
du foyer de vie "la source"

Jeu de mimes



On a fini en chantant



Le 14 février 2026

St Valentin pour nos couples de résidents





**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



PRÉPARATION :

versez la farine dans la cuve d'un robot ou dans un saladier et mélangez avec les 50 g de sucre et la levure

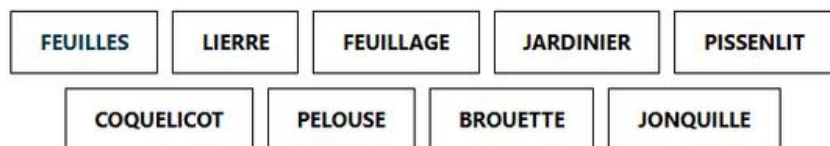
Faites ramollir le beurre très très mou mais pas fondu et ajoutez-le avec les œufs, le sel et l'arôme (fleurs d'oranger , rhum ...) si vous avez choisi d'en mettre

Pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène : si la pâte est un peu collante, ajoutez un peu de farine

formez une boule et couvrez la cuve/le saladier de cellophane pour ne pas que la pâte sèche et laissez-la reposer au moins 3h00 et même le mieux, une nuit entière, moi c'est ce que je fais

Au bout du temps, farinez votre plan de travail, coupez la moitié ou un tiers de la pâte, étalez-la au rouleau le plus finement possible, quitte à vous y reprendre à plusieurs fois (ou mieux utilisez une machine à pâtes) et découpez au couteau ou au découpe pâte (*voir plus bas) des rectangles ou losanges et répétez l'opération jusqu'à ne plus avoir de pâte

Dans un contenant assez large (sauteuse, grande poêle, friteuse ...), mettez l'huile à chauffer à 170-180°C et plongez les bugnes 1 min. à 1 min.30 maxi en les retournant 1 fois jusqu'à ce qu'elles soient tout juste dorées Posez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile Saupoudrez les bugnes de sucre et7



Les Bugnes ou Oreillettes Provençales extra fines et croustillantes



INGRÉDIENTS pour 4 gourmands :

500 g de farine

4 œufs

100 g de beurre

50 g de sucre en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 càs d'eau de fleurs d'oranger

quelques pincées de sel
sucre glace ou en poudre à saupoudrer
huile neutre