



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 215.

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 16 MARS AU 22 MARS 2026

"Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars".



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

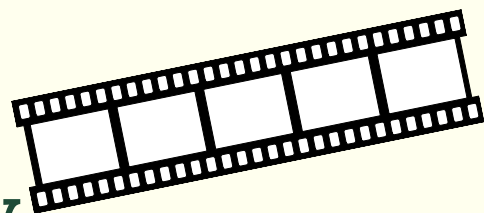


0327954954

**Mail :
Ehp.ad.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)</p> <p>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>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 16 mars 2026 au 22 mars 2026

Jour/Chaîne	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>
LUNDI	Maison de retraite	L'art du crime	L'hermine	Marié au premier regard	homefront	Jurassic world	Appels d'urgence
MARDI	Koh Lanta	Marinella	Alex Hugo	Cauchemar en cuisine	L'île de la tentation *2019	90 enquêtes	Men in Black
MERCREDI	S.W.A.T 2017	L'affaire Laura Stern	Secrets d'histoire	Top chef	Enquêtes criminelles	Florence Foresti : Epilogue	Incredibles mariages gitans
JEUDI	Erica	L'événement	Meurtres dans le cantal	Indiana Jones et le cadran de la destinée	y a que la vérité qui compte	Maison de retraite 2	Tattoo Cover
VENDREDI	Danse avec les stars	Tropiques criminels	Les 33 à Victoires de la musique classique	Pekin express	Enquête d'action	The Amazing Spider-Man	Cleaners les experts du ménage
SAMEDI	The Voice	Le quiz des champions	Cassandra	Blanca *2021	La petite histoire de France	New york Unité Spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Nous, Les Leroy	Gran Turismo	Municipales 2026 dans votre région	Zone interdite	The Gentlemen	Esprits criminels	La momie



Anniversaire des résidents nés au mois de mars





Après-midi Dansant au Foyer de Vie de Cantin

Le Rayon Vert Mercredi 11 mars 2026





**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



Retrouve les mots suivants :

Violette, pâquerette, bourgeon, jonquille, tulipe, narcisse, jacinthe, muguet, mimosa, bulbe, magnolia, anémone



Tartine printanière



Ingrédients

- 4 Tranches de pain de mie,
- 1 Tranche de jambon blanc,
- 4 Cs de kiri,
- 2 Poignées de petits pois frais écosés,
- 1Cs de sauce tomate,
- 4 Brins de ciboulette ciselée,

01 .Préparation des tartines
Faites griller le pain au grille-pain. Détaillez le jambon en dés. Étalez le fromage sur le pain. Parsemez de petits pois frais, de dés de jambon et de ciboulette ciselée.

02.Finitions et dressage
Décorez, si vous le désirez, de sauce tomate. Vous pouvez déguster ces tartines en entrée ou bien les couper en mouillettes à tremper dans un œuf à la coque.