



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 221.

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 MAI 2026

SEMAINE DU 11 MAI AU 17 MAI 2026

" Rosée de mai, verdit les près "



**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



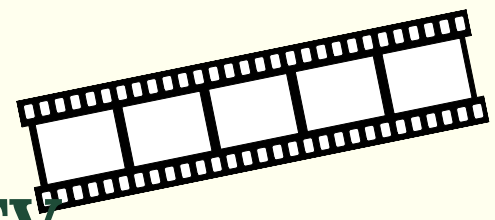
0327954954

Mail :

Ehpad.residencevalerie@gmail.com

Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<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 11 mai 2026 au 17 mai 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	Bref	Meurtres au paradis	No country for Old Men	Marié au premier regard	Le jour d'après	Bad Boys	Appels d'urgence
MARDI	Koh Lanta	Renaud intime	Alexandra Ehle	Bob Marley : One Love	Etat de choc	Quotidien	Le coup du siècle
MERCREDI	Grey's Anatomy	Enchaînés	Des racines et des ailes	Top chef	Enquêtes criminelles	Retour vers le futur	Detox ta maison 7 jours pour tout ranger
JEUDI	La 7ème compagnie au clair de lune	Roland Garros	Cassandra	Les traites	y a que la vérité qui compte	Canap 2007	Percy Jackson : la mer des monstres
VENDREDI	The Voice	Capitaine Marleau	70 ans d'Eurovision : la grande histoire du concours	Pekin express	Enquête d'action	90 ' enquêtes	La boum 2
SAMEDI	Le grand concours	Concours Eurovision de la chanson 2026	Les mysteres de la marée	NCIS	La petite histoire de France	New york Unité Spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Un homme en colère	Anatomie d'une chute	Inspecteur Barnaby	Zone interdite	La cité de la peur	Esprits criminelles	Budapest





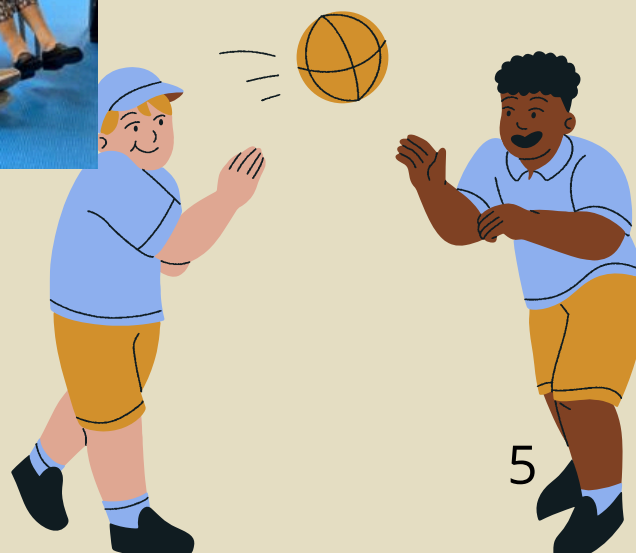
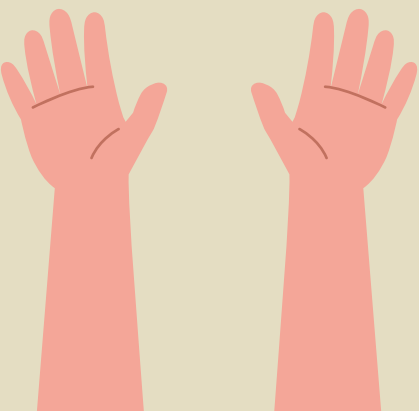
Invitation des écoles Malraux/Pasteur aux répétitions de spectacle Mardi 05 mai 2026





Tous les mercredis après midi

Activité Sportive avec nos amis de l'IME Jacques Masson de Montigny en Ostrevent





**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**



chevalier
magie
reine

dragon
monstre
robot

licorne
pirate
roi

lutin
princesse
viking



I T A D R O B O T R O Y S I T
R M N V G T P D R A G O N R I
S A C R K R R T N P U A L R K
O P H E E L I U A T N G F E L
R T I I O C N L B G T E F L N
C I A N S L C E R C P D I V M
O E C E N U E D T H I G M I C
R N F S L T S V O I R G M K L
A D U L K I S R O I A P O I I
I F A O B N E D E N T R N N C
H U I A M A G I E T E S S G O
C H E V A L I E R C L E T H R
V R T I O S P R W H I T R B N
R Y E A N T C I D L O E E A E
N B C T D I S P K M C O T E I



Ingrédients

1 oignon

12 asperges vertes

huile d'olive

300 g de riz rond spécial risotto (type arborio)

¾ l de bouillon de volaille (ou de légumes)

200 g de champignons de Paris (frais!)

1 vin blanc

Étape 1

Emincez les oignons, et les champignons (pas trop fins).

Étape 2

Cassez les asperges en tronçons d'environ 2 cm, et mettre les pointes de côtés.

Étape 3

Dans une grande casserole, faites rissoler les oignons, jetez-y le riz, et lorsqu'il devient translucide, ajoutez le vin blanc.

Étape 4

Rajoutez 1/2 litre de bouillon, les champignons et les asperges.

Étape 5

Laissez cuire, jusqu'à absorption du bouillon (environ 20-25 min).

Étape 6

Versez le reste du bouillon et les pointes d'asperges. Laissez cuire doucement, jusqu'à absorption complète du bouillon.