



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 222.

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 18 MAI AU 24 MAI 2026

**"Le mois de mars doit être sec, -
Avril humide et mai frisquet, -
Pour que juin tienne ce qu'il
promet."**



**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**



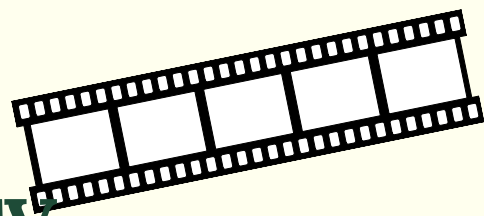
0327954954

Mail :

Ehpad.residencevalerie@gmail.com

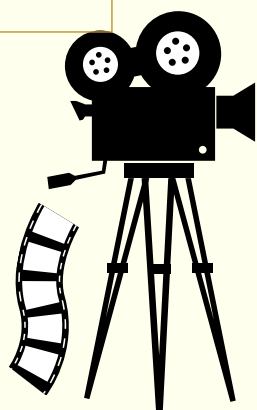
Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<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> 



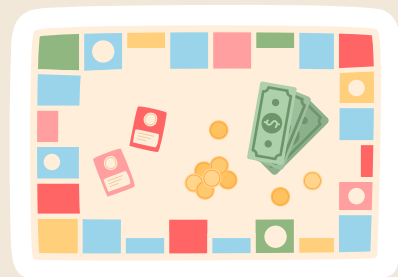
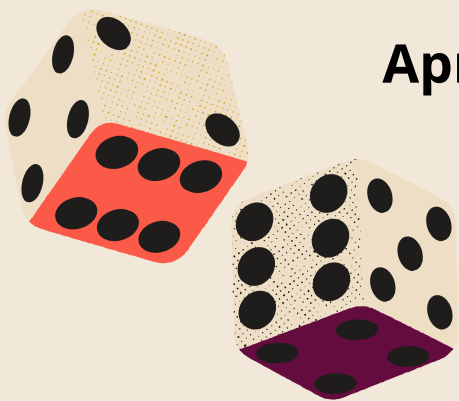
Programme TV du 18 mai 2026 au 24 mai 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	I'été 36	Meurtres au paradis	Bonnard, Pierre et Marthe	Marié au premier regard	Armageddon	Bad Boys II	Appels d'urgence
MARDI	Koh Lanta	Secrets de la science	Alexandra Ehle	Arnaques !	Les 20 tubes des années 90 préférés des Français	Futuroscope	A contre-sens
MERCREDI	Grey's Anatomy	L'or bleu	1936, Front populaire : entre joie et colères	Top chef	Enquêtes criminelles	Retour vers le futur 2	Detox ta maison 7 jours pour tout ranger
JEUDI	AKA	Envoyé spécial	Cassandra	La maison faible	y a que la vérité qui compte	Tellement proches	ce que veulent les femmes
VENDREDI	Mask Singer	Football : Coupe de France	Le crime de la Tour Eiffel	Pekin express	Enquête d'action	38°5 quai des Orfèvres	L'étudiante
SAMEDI	The voice, la plus belle voix	Capitaine Marleau	Sexygénaires	NCIS	La petite histoire de France	New york Unité Spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Valérian	Une belle équipe	Vanina : Meurtres en Sicile	Zone interdite	Eiffel	Esprits criminels	Veillez nous excuser pour la gêne occasionnée



Lundi 11 mai 2026

Après midi avec le foyer de vie le 8 ème jour de Landas





Commission de Restauration le 19 mai 2026 à 14h00 en salle à manger château

A quoi sert la commission de restauration ?

La commission de restauration est un espace d'échange et d'écoute qui permet aux résidents, aux professionnels de l'établissement, et aux familles de donner leur avis sur les menus et les repas. Elle contribue à l'élaboration des menus en tenant compte des préférences et des besoins des résidents, et en identifiant des axes d'amélioration concrets.

Cette commission favorise également le lien social et valorise l'opinion des résidents dans la vie quotidienne de l'établissement.





**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**



À L A E N I C S I P D E M B A R R A S H
 S È R G O R P T É E E N R E V A C I U I
 E E O E I E O O M R C U E L L I T S A B
 R L B P T R M I L L I O N N A I R E E O
 F B A A A U E L I T C E J O R P P I T U
 F I S T G N A E S C R I M È D R R R Â T
 O C E R I A I F U B E U G R O S É E H I
 U U E O V P E P É U X L E P N P V G C Q
 R E C N A C A T A D E M H M I P É N C U
 N E N E N N A C C S R È I C O N Q A O E
 E C N E T I N É P A T C E L S O U L U P
 A É S Î L S T O L E R Y I A T C E U R A
 U B C B D S I S A O U T L B A A S O O T
 A F U O O R Q L B N E A E O T B Y B N É
 F O T E L B U E M S M C R O I S S A N T
 O N I H E E I É S I C O U C O U T R E N
 R D G O U T T E U Q N A B O N S É M A I
 Ê S R M H R É Ô É C N A I F N O M A D E
 T N E M O M T A H C A N O I S S E R P R
 V A S E C D É T E R M I N A T I O N N F

ABSENCE ACHAT ANTIQUITÉ AROBASE
 BACON BANQUET BASTILLE BÉTAIL
 BOULANGERIE BOUTIQUE BRUIT CANCER
 CAPITALE CARTE CAVERNE CHÂTEAU CIBLE
 COHUE COUCOU COURONNE CROISSANT
 DÉFAUT DEMIE DÉTERMINATION DÎNER ÉCOLE
 EMBARRAS ÉPICE ESCRIM ESPOIR ÉTAPE
 ÉVÊQUE EXERCICE FAUTE FIANCÉ FONDS
 FORÊT FOURNEAU FREIN GOUTTE HIBOU
 HOMME HÔTEL INSTANT LARDON LARME
 LISTE MÉTRO MEUBLE MEURTRE MICROBE
 MILLIONNAIRE MOMENT NAVIGATION NOMADE
 OASIS OCCUPANT OFFRE ORATEUR ORGUE
 OUBLI PANURE PATRON PÉNITENCE PISCINE
 POLITESSE PRESSION PROGRÈS PROJECTILE
 PROPHÈTE RÉGLE ROSÉE SALAMI SAPIN
 SÉRIE STATION STYLO SYSTÈME TIGRE TOILE
 VASE



Tarte à la rhubarbe simplissime



Ingrédients

4 pers.
6,44 €



Préparation

1 : Préchauffage

Préchauffez le four th.6 (180°C). Étalez la pâte brisée dans le moule à tarte.

2 : Préparation de la rhubarbe

Épluchez la rhubarbe de façon à ce qu'elle n'ait plus du tout de fils, lavez-la, égouttez-la puis coupez-la en petits tronçons. Disposez-les sur votre pâte à tarte.

3 : Préparation de l'appareil et cuisson

Battez les œufs. Ajoutez le sucre en poudre, la farine tamisée et la crème fraîche. Versez le tout sur la garniture. Enfournez pendant 30 à 35 min. 5 min avant la fin de cuisson, sortez votre tarte du four et saupoudrez-la de sucre vanillé pour la caraméliser légèrement. Reprenez la cuisson.

4 : Finition et dégustation

Laissez votre tarte refroidir à température ambiante, et savourez !