



# LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

## La Une du Château

### NUMÉRO 223.

**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 25 MAI AU 31 MAI 2026**

**“Jusqu'au vingt-huit (mai),  
l'hiver n'est pas cuit  
(achevé)”**



**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**



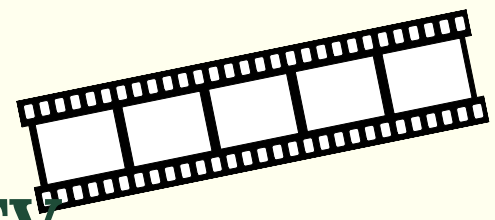
**0327954954**

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



# Planning d'activités hebdomadaire (prévisionnel)

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>10h-11h00 </p> <p><b>Distribution du journal "la Une du journal"</b> Dans tous les services</p> <p>Avec Mme Delliaux</p>	<p>10h-11h00</p> <p><b>Création du journal "la une du château"</b> Avec Mme Delliaux</p>	<p>10h-11h00</p> <p><b>"Sortie achat Personnel"</b> (1 Mercredi sur deux)</p> <p>Avec Mme Delliaux</p> 	<p>10h-11h00</p> <p><b>sur la période estivale : Jardin Partagé</b> <b>Sortie Marché de Montigny</b></p> <p>Avec Mme Delliaux</p>	<p>10h-11h00</p> <p><b>Poursuite de la création du journal "la une du journal"</b></p> <p>Avec Mme Delliaux</p>
<p>14h-16h</p> <p><b>"Atelier Quizz Musical"</b></p> <p>Salle à manger Château Avec Mme Delliaux</p> 	<p>14h-16h</p> <p><b>"Atelier Travaux Manuels"</b></p> <p>Salle à manger Château Avec Mme Delliaux</p> 	<p>14h-16h</p> <p><b>"Atelier tricot, couture, crochet"</b></p> <p>Salle à manger Château Avec Mme Delliaux</p> 	<p>14h-16h</p> <p><b>"L'association Les Blouses Roses"</b> <b>Atelier Mémoire</b></p> <p>Petite salle à manger Château Avec Anne Marie Pureur</p> <p>14h-16h00 <b>"Atelier Manuels"</b> Salle à manger château avec Mme Delliaux</p> 	<p>14h-16h</p> <p><b>"Loto"</b></p> <p>Salle à manger Château Avec Mme Delliaux</p> 



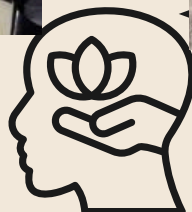
# Programme TV du 25 mai 2026 au 31 mai 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	I'été 36	Meurtres au paradis	Délicieux	Marié au premier regard	Independance Day	Ready Player one	Appels d'urgence
MARDI	Koh Lanta	Rendez vous en terre inconnue	Alexandra Ehle	Scènes de ménages	Etat de choc	90'enquêtes	Apprentis parents
MERCREDI	Grey's Anatomy	L'or bleu	Apocalypse : le débarquement	Top chef	Enquêtes criminelles	Retour vers le futur 3	Cleaners, les experts du ménage
JEUDI	Balle perdue 2	Envoyé spécial	Meurtres en Berry	A quel Prix ?	y a que la vérité qui compte	Quotidien	Prête-moi ta main
VENDREDI	Mask Singer	Haute saison	Famille je vous aime	Cauchemar en cuisine	Enquête d'action	Coexister	La mécanique de l'ombre
SAMEDI	The voice, la plus belle voix	Qui restera dans la lumière ?	Crimes à Cluny	NCIS	La petite histoire de France	New york Unité Spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Qu'est ce qu'on a encore fait au Bon Dieu ?	007 Spectre	Vanina : Meurtres en Sicile	Capital	NCIS	Esprits criminels	Shotgun Wedding



**Les résidents peuvent plonger dans des bains thérapeutiques sur simple demande.**

**Signé Maxime, le maître des ergos, et Vanessa, la magicienne des soins géronto !**





**À partir de juin 2026, laissez derrière vous le traditionnel dîner d'anniversaire et accueillez le goûter festif ! Nos résidents auront toujours l'opportunité d'inviter leurs proches pour partager ce moment sucré. Et pour couronner le tout, une invitation spéciale sera adressée aux familles des résidents célébrés. 🎉**

**La prochaine fiesta d'anniversaire est programmée pour le mardi 9 juin 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**



CANADA	ARTISTE	ANIMAL	VÉGÉTAL	SUJET
DESSIN	MEMBRE	ÉVENTAIL	PRINCIPAL	SPÉCIAL
DIFFÉRENT	S'ÉTIRER	MÉLANGER	DÉCORER	MAIS
PLUTÔT	COMME	PARFOIS	AVEC	

V C A N A D A D É C O R E R Z O U H C T  
É X P Z W H H T A A X P S Q R S F K N M  
G O X H K W D Ô A J X Q W D L U W B X G  
É P B D A X U T T M A I S H B J H D C B  
T O D A D J H U B X M E M B R E K T R M  
A J J K T T B L U B B N É L V T W I Q G  
L D E S S I N P O V A Q V Z W I X K P E  
D L O M C B M H R P H P E U Y C P N R T  
D S ' É T I R E R P D Y N C S L V J I S  
Z E K A O A C E Z A I U T D P C V N N I  
H C A N I M A L N R F N A X É Q Y Q C T  
X F H K R P U T E F F U I L C Q Y A I R  
S V A V E C F I K O É X L V I B N V P A  
T E W T G F R O F I R Q Q E A L W L A E  
Z J A L N Z H G W S E P X B L I R C L M  
A H D A A Y O B P W N T J B V O L Y V M  
U W D M L M V C Y X T W G X U V P G C O  
O A N Y É K T U P H G U Z Q P G J Q N C  
N B E T M D N J M M Y M E B C Z F P H L  
F F T A S W J J H S T R E U C Y E U K Z



### 1. La crème

Faites chauffer le lait. Pendant ce temps, mélangez les oeufs et le sucre. Incorporez-y ensuite peu à peu la maïzena, et l'extrait de vanille. Lorsque le lait arrive à ébullition, versez-le sur le mélange oeufs/sucre/maïzena/vanille en fouettant. Reversez dans la casserole et laissez épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Lorsque la crème est bien épaisse, retirez-la du feu et laissez tiédir.

### 2. La pâte

J'ai à nouveau utilisé mon robot-pétrisseur. (Mon petit poignet et sa copine Quervain ne seraient pas fans de l'étape pétrissage autrement!)  
Faites chauffer quelques secondes votre lait au micro-ondes. Délayez la levure avec le lait tiède.

Dans le bol de votre robot pétrisseur ou dans un saladier, mélangez la farine avec l'oeuf, le beurre ramolli, le sucre et le sel. Incorporez le mélange lait-levure puis pétrissez la pâte quelques minutes à allure moyenne, jusqu'à ce qu'elle forme une boule, légèrement collante.

Formez une boule avec la pâte, laissez-la ensuite reposer 1h. (Je laisse reposer mes pâtes, couvertes d'un torchon propre, au four (froid) avec un bol d'eau chaude pour maintenir une atmosphère chaude et humide.^^)  
recette tarte libouli , recette ch'ti , hauts-de-france

### 3. Montage et cuisson

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez la pâte dans un moule (tarte, tourtière, etc...) en prenant garde à laisser de gros bords 😊 . Versez la crème, lissez le dessus, et avec le reste de pâte, faites des croisillons sur la tarte. Il me restait peu de pâte alors personnellement, j'ai roulé, pour faire de petits boudins! ^^

Badigeonnez la pâte et les croisillons avec un oeuf et enfournez 25 min.



Les ingrédients de la tarte libouli ♥

Pâte

1 oeuf

250/60 gr de farine

20g de levure fraîche

75 mL de lait

50 gr de beurre ramolli

25 gr de sucre

1/2 cuillère à café de sel

(dorure: 1 oeuf)

Garniture

3 oeufs

60 cL de lait

120g de sucre

1 gousse de vanille (ou de l'extrait de vanille)