



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 224.

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 JUIN 2026

SEMAINE DU 01 JUIN AU 07 JUIN 2026

"La fleur de juin n'engendre pas de pépin"



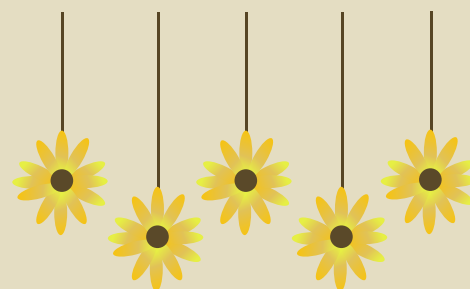
**Christelle, vous
accueille
au salon de coiffure
le mardi et vendredi
après midi à partir de
13h30**



**Le secrétariat est
ouvert
du lundi au
vendredi
de 8h30 à 16h30**



Taper
Résidence
Valérie

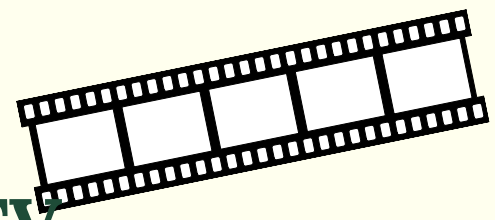


EHPAD Résidence Valérie
Place du Sana
59182 Montigny en Ostrevant



0327954954

Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com



Programme TV du 01 juin 2026 au 07 juin 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	I'été 36	Meurtres au paradis	Le jour le plus long	Marié au premier regard	Independance Day Resurgence	Misanthrope	Appels d'urgence
MARDI	Koh Lanta	Laissez vous guider	Alexandra Ehle	Appel à Témoins	Etat de choc	90'enquêtes	Tout sauf toi
MERCREDI	Grey's Anatomy	L'or bleu	1998, l'été de nos 18 ans	Top chef	Enquêtes criminelles	Harry Potter et l'ordre du phénix	Cleaners, les experts du ménage
JEUDI	Football : Match amical	Envoyé spécial	La mort de la plage	Champagne !	y a que la vérité qui compte	Radin !	Baby-boom
VENDREDI	Mask Singer	Haute saison	La carte aux trésors	Arnaques !	Enquête d'action	Didier	Premières vacances
SAMEDI	Star Academy : le concert évènement	Qui restera dans la lumière ?	Meurtres en Balagne	NCIS	La petite histoire de France	New york Unité Spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Chasse gardée	Mourir peut attendre	Vanina : Meurtres en Sicile	Capital	Beaux Parents	Esprits criminels	Five



Planning des Animations ponctuelles du mois de juin 2026



02
juin
2026

10h30
Conseil de Vie Sociale

09
juin
2026

15h30
Anniversaire des résidents nés au mois de juin

13
juin
2026

11H00
Fete d'été de l'IME JACQUES MASSON

16
JUN
2026

20H30
MATCH FOOT COUPE DU MONDE

17
JUN
2026

14h15
Echange chez nos amis de l'Ehpad Emile Dubois à Marchiennes

18
juin
2026

14h00
Ecole Malraux/Pasteur

19
Juin
2026

09h30
Sortie "Pêche" à Wahagnies

20
juin
2026

10h30
Yoga du rire

20
juin
2026

16h15
Representation de l'harmonie de Montigny en Ostrevent

23 juin
2026

14h15
La grande fête de l'été et de la musique

23 juin

2026

12h15

Garden Party

26 juin

2026

09h30

Visite Hortillonages à Amiens

29 juin

2026

14h30

Visite de nos amis de l'Ehpad Emile Dubois de Marchiennes

02&16

juin

2026

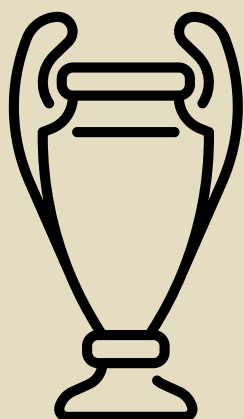
10h30

“La Bonne Franquette”



Projection sur grand écran de la Finale de la Coupe de France de football Lens/Nice

Vendredi 22 mai 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**



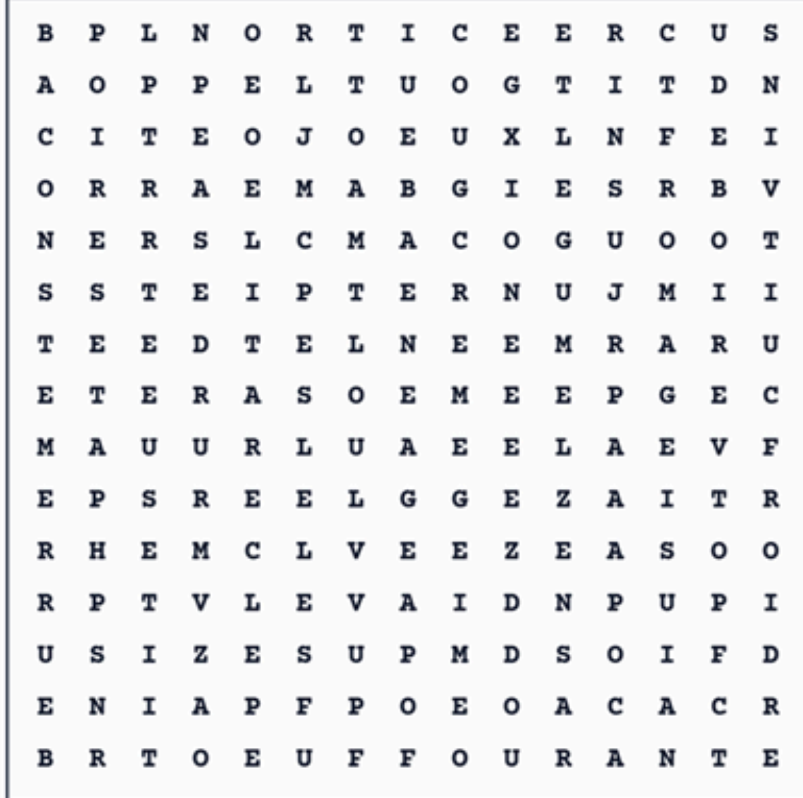
**Les horaires des Repas le midi : 12h15 -13h15
Repas du soir : 18h15 -19h15**



**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**





Brochettes de fruits frais



Préparation
Temps total
30 mn
Préparation
30 mn
Cuisson
0 mn
1

Préparer la pastèque

Décalotter la pastèque et couper quelques belles tranches, y tailler une douzaine de gros cubes, les épépiner.

2

Découper les fruits

Brochettes de fruits frais : Etape 2

Laver les nectarines et les fraises. Couper les nectarines en 8 autour du noyau. Peler et couper les pommes et les poires en cubes, peler les kiwis et le couper en 2 en hauteur. Enlever le coeur blanc puis trancher en tronçons d'un demi-centimètre. Couper les bananes en rondelles régulières.

3

Assembler les brochettes

Brochettes de fruits frais : Etape 3

Piquer un élément de chaque sur les piques en bois en alternant les couleurs; faire les autres brochettes exactement sur le même modèle jusqu'à épuisement des fruits. Ranger sur un plat.

4

Sucrer et aromatiser

Brochettes de fruits frais : Etape 4

Penser à sucrer entre chaque couche de brochettes avec du sucre en poudre, saupoudrer également de sucre vanillé, c'est très bon.

LISTE DES MOTS À TROUVER (42)

- ACIDE
- FOUR
- PLAT
- BACON
- FROID
- POIRE
- BEURRE
- FROMAGE
- POMME
- BOIRE
- GATEAU
- POT
- BOL
- GOUT
- RIZ
- CACAO
- JUS
- SALE
- CITRON
- LEGUME
- SEL
- CREME
- MELON
- SOIF
- CRU
- METS
- SUCRE
- CUIT
- NOIX
- THE
- DEGUSTER
- OEUF
- VEGE
- EAU
- PAIN
- VERRE

