



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 229.

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.

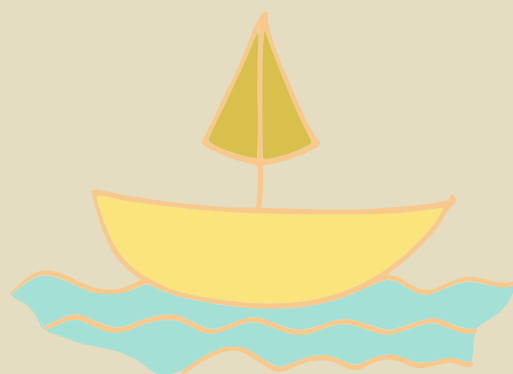
Bonne lecture !



MOIS D'AOÛT 2026

SEMAINE DU 03 AOÛT AU 09 AOÛT 2026

**"Quand il pleut le premier août,
c'est signe qu'il n'y aura pas de regain".**



**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**

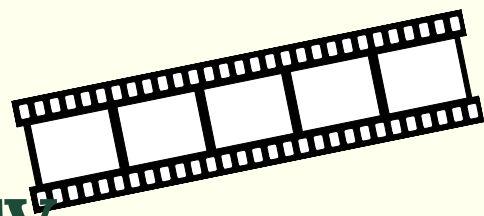


**EHPAD Résidence Valérie
Place du Sana
59182 Montigny en Ostrevent**



0327954954

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



Programme TV du 03 Août 2026 au 09 Août 2026

Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Camping Paradis	Enquêtes au Paradis	Les fugitifs	Permis de conduire : le grand test	Asterix et la surprise de César	Tais-toi !	Appels d'urgence
MARDI	Le transporteur 3	Lily et Lily	OPJ	Zone interdite	Les 20 chansons de Balavoine préférés des Français	90'enquêtes	Arthur et la vengeance de Maltazar
MERCREDI	Sirènes	Code rouge	Secrets d'histoire	J'en connais un rayon	Enquêtes d'action	Les chevaliers du fiel : croisière d'enfer !	Baby Boom
JEUDI	Le Jeu	Laurent Gerra, l'anniversaire-événement	Tom et Lola	Des trains pas comme les autres	Cauchemar en cuisine	Y a que la vérité qui compte	Secret Story
VENDREDI	Detox maison, 7 jours pour tous ranger	Capitaine Marleau	Le gala de l'humour - juste pour rire	Miraculous : le film	Enquête d'action	Inestimable	New york Unité Sépéciale
SAMEDI	Le dernier cercle	Fort Boyard	Cassandra	Scènes de Ménages	Les 20 chansons préférées des Français	New york : unité spéciale	Incroyables mariage des gitans
DIMANCHE	Ducobu passe au vert	Toni en famille	Association criminelle	Capital	Le viager	Esprits criminels	Radiostars



Planning des Animations ponctuelles du mois d'Août 2026



04 Août 2026	15h 30 Anniversaire des résidents nés au mois d'Août
05 Août 2026	10h30 Sortie Pêche à Wahagnies
06 Août 2026	10h30 La bonne Franquette
11 Août 2026	09h00 Sortie à la mer “Ambleteuse”
13 Août 2026	10h30 Sortie Pêche à Wahagnies
21 Août 2026	14h00 Sortie au Parc Jacques Vernier à Douai
28 Août 2026	14h00 Sortie au par les Argales à Rieulay
04 Septembre 2026	09h30 Sortie au Parc Charles Bertin à Douai
18Août 25 Aout 01 Sept 2026	10h30 La bonne Franquette
	3

Mardi 28 juillet 2026

Journée de sortie au Touquet



Mercredi 29 Juillet 2026

**Après-midi chez nos amis de l'IME
Jacques Masson de Montigny-en-Ostrevent**



Après midi musicale
accompagné d'une tarte aux
flans et jus de fruit





**La salle snoezelen est à votre disposition.
Vous souhaitez prendre un rendez vous ?
Rapprochez vous des soignants**

**Les goûters des anniversaires des résidents se déroulent tous les 2ème
Mardis du mois à partir de 15h30.**

**Lors de votre anniversaire, vous avez la possibilité d'inviter 4 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)
au foyer**



Jeux Recette

F D N A M R U O G F R U I T C
R J U S R E R A P E R P M H E
O N A A E N N B O I R E E A N
M I G P S I O T U R C F U E G
A V I Z A S R S R L R C O C R
G C I P I E I N S I A Q H U I
E L L E S R F E R I N I C I L
S R I S E E U E T O U S T S L
I T E A F M I F S T U C P I E
A D U A E T E S U C E S A N R
M E C O T H I R R E L E T E C
G U M E G O T E C S O P E A U
R S O U P E E P I C I E R J I
O R E T S U G E D N A I V U T
D E J E U N E R R L E G U M E

LISTE DES MOTS À TROUVER (40)

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| ☐ AIL | ☐ EAU | ☐ OEUF |
| ☐ ASSIETTE | ☐ EPI | ☐ PAIN |
| ☐ BOIRE | ☐ EPICE | ☐ PATE |
| ☐ CAFE | ☐ EPICIER | ☐ POISSON |
| ☐ CHEF | ☐ FRIRE | ☐ PREPARER |
| ☐ CHOU | ☐ FROMAGE | ☐ RIZ |
| ☐ CREME | ☐ FRUIT | ☐ SEL |
| ☐ CRU | ☐ GOURMAND | ☐ SOUPE |
| ☐ CUISINE | ☐ GOUT | ☐ SUCRE |
| ☐ CUISSON | ☐ GRILLER | ☐ THE |
| ☐ CUIT | ☐ JUS | ☐ VIANDE |
| ☐ DEGUSTER | ☐ LAIT | ☐ VIN |
| ☐ DEJEUNER | ☐ LEGUME | |
| ☐ DESSERT | ☐ MAIS | |



Gâteau fraîcheur au chocolat de Pierre Hermé

Préparation

Étape 1

Pour le biscuit : torréfiez les noisettes à la poêle, 3 min.

Étape 2

Faites fondre le chocolat et le beurre sur feu doux. Battez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le mélange chocolat-beurre juste tiède. Incorporez la farine en 3 fois puis les noisettes.

Étape 3

Versez la pâte dans un moule à charnières de 22 cm de diamètre. Enfournez th.5 (150 °C), en mode chaleur tournante, pour 15 min. Laissez tiédir et démoulez sur une grille.

4 Pour le crémeux : faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie. Battez les jaunes d'œufs et le sucre.

Étape 4

Chauffez le lait avec la crème, jusqu'à l'ébullition. Versez sur les œufs en mélangeant puis faites épaissir dans la casserole sur feu très doux, en tournant. Versez sur le chocolat puis incorporez la gélatine ramollie et égouttée. Laissez tiédir.

Étape 5

Entourez le biscuit d'une bande Rhodoïd et replacez-le dans le moule. Versez le crémeux dessus et placez 4 h au congélateur.

Étape 6

Pour le glaçage: faites fondre 50 g de chocolat et la crème liquide sur feu doux. Incorporez le beurre.

Étape 7

Dans une casserole, chauffez 1 2,5 cl d'eau avec le reste de chocolat, la crème épaisse et le sucre, en mélangeant, 10 min. Laissez refroidir jusqu'à 35 °C. Versez sur la ganache et mélangez.

Étape 8

Démoulez le gâteau et retirez délicatement le Rhodoïd. Posez-le sur une grille et versez le glaçage dessus, en l'étalant avec une grande spatule métallique souple. Décorez de copeaux de chocolat ou de noisettes concassées grillées. Réfrigérez 2 h.

Ingrédients

— 6 pers. +

POUR LE BISCUIT :



Beurre
115 g



Chocolat noir corsé
70 g



Oeufs
2



Sucre
100 g



Farine T55
60 g



Noisettes
100 g

POUR LE CRÉMEUX



Lait entier
24 cl



Crème liquide entière
24 cl



Jaunes d'œufs
3



Sucre
75 g



Chocolat noir corsé
190 g



Feuille de gélatine
1,5

POUR LE GLAÇAGE



Chocolat noir
115 g



Crème liquide entière
4 cl



Beurre
10 g



Crème fraîche épaisse
6 cl



Sucre
45 g