



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 233.

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 SEPTEMBRE 2026

SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2026

"Ah, quand refleuriront les roses de septembre !"



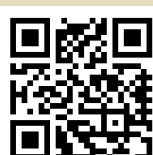
**Christelle, vous accueille
au salon de coiffure
le mardi et vendredi
après midi à partir de
13h30**



**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

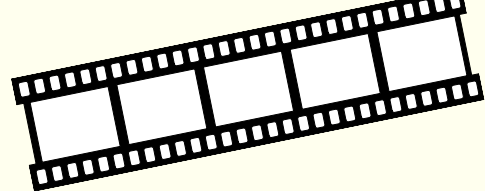


0327954954

Mail :
Ehpad.residencevalerie@gmail.com



Programme TV du 14 septembre 2026 au 20 septembre 2026



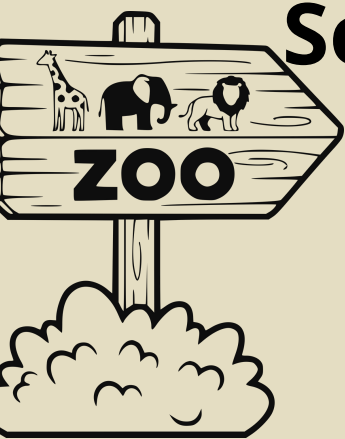
Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	La cible	La mère et l'assassin	Et pour quelques dollars de plus	l'amour est dans le pré	l'agence tous risques	Black Widow	Appels d'urgence
MARDI	Koh-Lanta	Le cercle du silence: l'affaire Le Scouarnec	La stagiaire	9-1-1	On connaît la chanson	90'enquêtes	Fast & Furious 4
MERCREDI	Tracker	les évaporés	Des racines et des ailes	Cauchemar en cuisine	Enquêtes criminelles	Qu'est ce qu'on a fait au Bon Dieu?	Cleaners, les experts du ménage
JEUDI	Ouradour	Envoyé spécial	Meurtres à Tahiti	Le chute du président	Y a que la vérité qui compte	Taxi 4	le dentiste boucher aux 300 victimes
VENDREDI	Football : ligue des Nations UEFA	La grande veillée des jeunes avec le pape	Le secret du Finistère	Arnaques !	Enquêtes d'action	l'élève Ducobu	Dear You
SAMEDI	The voice Kids	The Floor - A la conquête du sol	Cassandra	The Rookie : le flic de los angeles	la petite histoire	New york : unité spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	L'heureuse élue	Chambouloutout	Brokewood	Zone Interdite	Nus finirons ensemble	New york Unite Spéciale	Friends



Planning des Animations ponctuelles du mois de septembre 2026

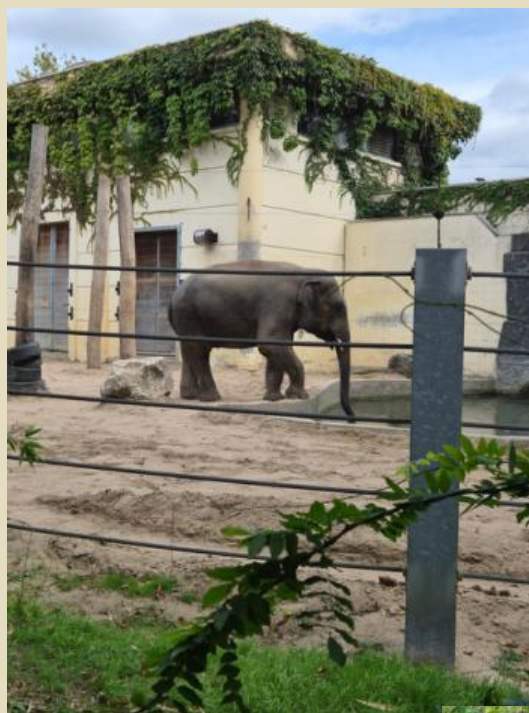


08 septembre 2026	15h 30 Anniversaire des résidents nés au mois de septembre
09/16/23/30 Septembre 2026	14h15 Echange avec notre partenaire de L'IME de Jacques Masson Montigny en Ostrevent
10 Septembre 2026	12h00 Repas des aînés offert par la municipalité de Montigny en Ostrevent
15/29 Septembre 2026	10h30 Le Bonne Franquette
15 septembre 2026	14h00 Commission de restauration
17 Septembre 2026	10h30 Sortie au Zoo de Maubeuge
18 Septembre 2026	12h00 Repas "Cochon grillé"
21 Septembre 2026	10h30 Sortie "Pêche" à l'étang les sablonneuses à Wahagnies
24 Septembre 2026	14h00 Echange avec les enfants des écoles
29 Septembre 2026	14h30 Expo age d'or



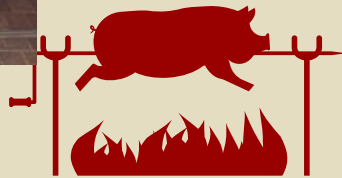
Sortie au Zoo de Maubeuge

Jeudi 17 septembre 2026



Repas "Cochon grillé"

Vendredi 18 septembre 2026





**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**



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

Les 10 mots à trouver

- ☐ BOULEAU
- ☐ CHÊNE
- ☐ ÉCORCE
- ☐ ÉRABLE
- ☐ HÊTRE
- ☐ MÉLÈZE
- ☐ ORME
- ☐ PEUPLIER
- ☐ SAULE
- ☐ TILLEUL



Pour 4 personnes

Pour la dacquoise :

90 g de poudre de noisettes

100 g de sucre glace

3 blancs d'oeufs

35 g de sucre en poudre

Pour le praliné feuilleté :

200 g de pralinoise

90 g de crêpes dentelles Gavotte (9 paquets)

40 g de pralin en poudre

Pour la crème de butternut :

1 courge butternut (700 à 800 g environ)

5 càs de sucre

1/2 fève tonka râpée

+ des noisettes concassées pour la décoration

Préparation

pour Délice d'automne

Préparation : 50 min

Cuisson : 50 min

- 1. La dacquoise :** pour commencer, préchauffez votre four à 165°. Montez les blancs en neige et, une fois l'opération presque terminée, ajoutez le sucre en poudre en pluie. Incorporez maintenant le sucre glace et les noisettes en poudre et mélangez délicatement pour ne pas casser les blancs.
- 2. Garnissez** une plaque de four et votre cercle à pâtisserie (18 à 20 cm de diamètre) de papier sulfurisé et versez la pâte dans le cercle. Enfournez pour 30 minutes puis laissez refroidir avant de démouler avec précaution.
- 3. Le praliné feuilleté :** faites fondre la pralinoise au micro-ondes puis incorporez les crêpes dentelles écrasées (un conseil, broyez chaque petit paquet de Gavotte avant de l'ouvrir, c'est plus simple !) ainsi que le pralin. Mélangez le tout.
- 4. Commencez le montage :** lavez le cercle à pâtisserie qui vous a servi à cuire la dacquoise et remettez-la dedans. Versez le praliné feuilleté dessus et tassez bien à l'aide d'une cuillère à soupe. Réfrigérez au moins 1/2 heure avant de continuer le montage.
- 5. La crème de butternut :** lavez, pelez et égrenez la courge. Découpez-la en petits morceaux et faites-la cuire à la vapeur. Une fois la courge cuite, passez-là au mixer en rajoutant le sucre et de la fève tonka (j'ai râpé un tiers de fève) jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 6. Sortez le gâteau du frigo,** laissez-le à température ambiante 15 minutes et démoulez-le. Versez la crème de butternut dans une poche à douille munie d'une douille ronde et garnissez la couche de praliné feuilleté de cette préparation. Vous pouvez éventuellement saupoudrer votre dessert de noisettes concassées.