



LE JOURNAL DE LA RÉSIDENCE VALÉRIE

EHPAD MONTIGNY EN OSTREVENT

La Une du Château

NUMÉRO 235.

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'OCTOBRE 2026

SEMAINE DU 05 OCTOBRE 2026 AU 11 OCTOBRE 2026

"L'automne a plus d'or dans sa poche que toutes les autres saisons"



**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**



**La
Semaine
Bleue**
À tout âge, ensemble !



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

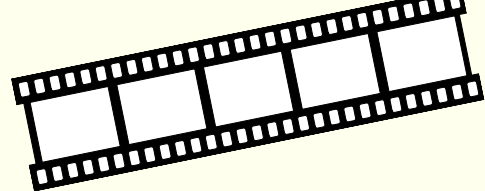


0327954954

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



Programme TV du 05 octobre 2026 au 11 octobre 2026



Jour/Chaîne	1	2	3	6	9	10	11
LUNDI	Football	Les aventurieres	Mes héros	l'amour est dans le pré	La proposition	Hitler, la naissance du mal	Appels d'urgence
MARDI	Koh-Lanta	Après la colère	La stagiaire	9-1-1	La grosse rigolade	90'enquêtes	Fast & Furious 6
MERCREDI	Tracker	Soeurs	Secrets d'histoire	La france a un incroyable talent	Enquêtes criminelles	Super-héros malgré lui	Cleaners, les experts du menage
JEUDI	Intraçables	l'heure de vérité	Meurtres dans le Jura	On n'est pas d'accord !	Y a que la vérité qui compte	Morbius	Tatoo Cover : Sauveurs des Tatouages
VENDREDI	Qui sera le plus nul ?	Simon Coleman	Le clan Delon, l'impossible héritage	Stillwater	Enqêtes d'action	90'Enquêtes	Maison de retraite 2
SAMEDI	Star Academy	Taratata 100 %	Cassandra	The Rookie : le flic de los angeles	la petite histoire	New york : unité spéciale	Chroniques criminelles
DIMANCHE	Aquaman et le Royaume perdu	Designé Coupable	Brokewood	Capital	Les infailibles	Esprits criminels	Friends



Planning des Animations ponctuelles du mois d'Octobre 2026



**05 au 10
octobre
2026**

**14h15
Semaine bleue**

**07/14/28
Octobre
2026**

**14h15
Echange avec notre partenaire de L'IME de
Jacques Masson Montigny en Ostrevent**

**10 /24
Ocotbre
2026**

**10h30
Yoga du rire**

**10
Octobre
2026**

**14h30
Chorale Viva la Vida**

**12/13
Octobre
2026**

**14h30
semaine bleue avec la
municipalité**

**15
Octobre
2026**

**14h15
Echange avec les Ecoles MALRAUX/PASTEUR de Montigny en
Ostrevent**

**16
Octobre
2026**

**14h30
Visite chez nos amis du foyer la fontaine**

**18
Octobre
2026**

**13h30
Thé dansant Michel Pruvost à Henin Beaumont**

**21
Octobre
2026**

**15h30
Anniversaire des résidents nés en Ocotbre**

**28
Octobre
2026**

**14h15
Fête de la sorcière**

Semaine Bleue du 05 Octobre au 10 Octobre 2026 à la Résidence Valérie



Lundi 05 Octobre 2025
Quizz Musical en salle à manger château
de 14h15 à 15h45



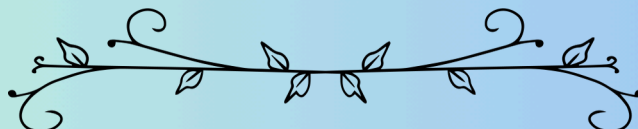
Mardi 06 Octobre 2025
Spectacle et quizz musical
des années 70

de 14h30 à 16h30 au Jardin Patio

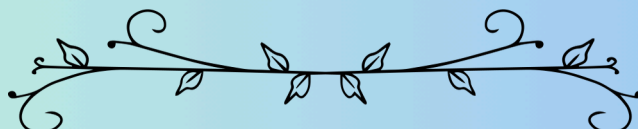


Mercredi 07 Octobre 2025
Loto

de 14h30 à 16h00 au jardin Patio



Jeudi 08 Octobre 2025
Le café des générations "Raconte moi ta vie"
de 14h30 à 16h00 au jardin Patio



Vendredi 09 Octobre 2026
Duo Prestiges (accordéonistes)
de 14h15 à 16h00 au jardin Patio



Samedi 10 Octobre 2026
Chorale "Viva la Vida"
de 14h30 à 16h30 au jardin Patio





MINISTÈRE
DE LA SANTÉ, DES FAMILLES,
DE L'AUTONOMIE
ET DES PERSONNES HANDICAPÉES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Victime ou témoin de maltraitance envers un adulte vulnérable* en établissement ou à domicile ?

**Appelez le numéronational
d'écoute et de signalement :**



Des professionnels à votre écoute, pour vous aider.
Appel gratuit 7j/7j, de 9h à 20h.

**Accessibilité
pour les personnes
sourdes ou
malentendantes :**



3133.gouv.fr

*les personnes âgées, les personnes en situation de handicap ou de précarité...



**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**

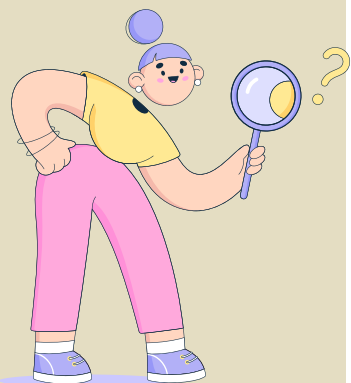


**Les horaires des Repas le midi : 12h15 -13h15
Repas du soir : 18h15 -19h15**



**Vous avez loupé un exemplaire du journal
" La Une du château"
Vous pouvez le retrouver dans un classeur (bleu)
au foyer**





IUGJLVFEZBHDHOTOCHATNOIR
 XRXGSKOTZNFDEGUISEMENTYVZ
 VVEJPQUERCZAGDSBKUDXUWFSU
 HHDQUCUNVETKYGPORTERCMAXD
 ROISEVUCGSGNHYSMWGYOLONHE
 RIFIQMEUNGUAPPBQDSQCNETVT
 OHUQVUAVAMPIREPNDEOGTDOUE
 SSNUBBEIVPTRLDLRMEKRARMNS
 BALAIORLSBRSPXEBGXCRCEQT
 GFXNZNAEEOVETYIRLCQOUISE
 VRZGGBLTBTNCPPYDIOXRJEGR
 OCRHAOFRALTHZANPTTLLWEQRY
 LEMPRNBFQYYEAHRMIRDJMYRUE
 EHDIASNLKXXVCNUEGOELTMDNC
 RGXDIHBNLRGPITWRUZWKBDMG
 OVZQGMARCHERIQWEOIZUBFEOS
 DYUUNZKMYRANUFHCELCQTMBSG
 NVABEQNOFONHXICNWLQQWAZTW
 KGOBEWCLQEIFHPRVRELRKKXEG
 JWMONSTRECIINAIOVDRCLFDRT

citrouille
 chat noir
 fantôme
 sorcière
 vampire
 squelette

araignée
 monstre
 balai
 bonbons
 déguisement
 maison hantée
 marcher
 préparer

décorer
 porter
 regarder
 monter
 voler
 détester



Le Gâteau aux Pommes

Ingrédients

Pour le gâteau :

3/4 tasse de farine

1/4 tasse de sucre

1 cuillère à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de cannelle

1/8 c. à thé bicarbonate de soude

1/4 tasse + 2 cuillères à soupe de lait

3/4 cuillère à café d'extrait de vanille

1/4 tasse + 2 cuillères à café d'huile de canola

1 gros œuf

2 ou 3 pommes pelées et tranchées

2 cuillères à soupe de sucre

1/2 c. à thé de cannelle moulue

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

Garniture

1/3 tasse de cassonade

1/3 tasse de sucre

1 cuillère à thé de cannelle

1/2 cuillère à thé de sel

1/2 tasse de beurre non salé, fondu et tiédi

1 1/2 tasse de farine tout usage

Préparation

Graisser et enfariner un moule à charnière. Mettre de côté.

Préchauffer le four à 375 degrés F

Garniture :

Dans un bol, mélanger les sucres, la cannelle, le sel et la farine.

Ajouter le beurre fondu et mélanger à l'aide d'une fourchette. Mettre de côté.

Dans un bol moyen, mélanger les tranches de pommes avec deux cuillères à soupe de sucre, 1/2 cuillère à thé de cannelle et le vinaigre de cidre de pomme. Mettre de côté.

Gâteau :

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans une grande tasse à mesurer, mélanger le lait, la vanille, l'huile et l'œuf.

Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs. Ne pas trop mélanger.

Verser la pâte à gâteau dans le moule préparé.

Disposer les tranches de pommes sur la pâte.

Saupoudrer la garniture sur les pommes.

Faites cuire le gâteau pendant 30 à 35 minutes.

Laisser complètement refroidir