



La Plume d'Or

Edition du mois de novembre 2024

Le mois du repas « Soupe à la Courge » !

Ce mois-ci a eu lieu le traditionnel « repas de la Courge ».

Le vendredi 15 novembre a eu lieu le traditionnel repas de la Courge à l'EHPAD.

Ce repas a pour but de remercier les précieux bénévoles qui offrent de leur temps à l'EHPAD régulièrement.

Pour l'occasion, le chef a préparé une délicieuse soupe à la courge, accompagnée de charcuterie.

Un grand merci à la cuisine pour ce délicieux repas !

Tout le monde s'est régalé !

Nous souhaitons également remercier Monsieur Marcel Lacroix qui a généreusement donné 4 énormes courges à l'EHPAD pour la confection de la soupe.

Encore une fois, merci infiniment à tous les bénévoles qui œuvrent auprès des résidents tout au long de l'année !



Ce mois-ci à l'EHPAD:

Remerciements à Sylvette et Albin AURIAC, bénévoles

Nous aimerions remercier chaleureusement Sylvette et Albin AURIAC, qui ont proposé de généreuses interventions ce mois-ci.

En effet, Sylvette a proposé de superbes ateliers « poterie » durant lesquels les résidents ont pu réaliser de belles créations qui seront à retrouver lors du marché de Noël, le 13 décembre prochain.

Albin, quant à lui, nous a proposé un super concert qui nous a fait chanter des classiques que nous connaissons toutes et tous. Au programme de ce concert, Aznavour, Aufray, Bourvil... et bien d'autres.

Merci infiniment à Sylvette et Albin pour ces beaux moments !



Madame PIGGIO et Madame BOUVRET, représentantes des résidents au Conseil de la vie sociale.

Ce mois-ci, Madame PIGGIO (Noisette) et Madame BOUVRET (Canne à Sucre), sont devenues représentantes des résidents au Conseil de la Vie Sociale. Madame Bouvret a également été élue Vice-Présidente du CVS.

Bravo à elles pour cet engagement dans la vie de l'établissement !

Grève du 14 novembre.

Le 14 novembre, de nombreux membres du personnel étaient en grève pour dénoncer les conditions de travail difficiles. Beaucoup de résidents se sont joints à eux pour les soutenir.

Ce mouvement a fait l'objet d'un article dans la presse ainsi que d'une diffusion télévisée sur France 3 au cours de laquelle de nombreux membres du personnel et résidents, en soutien, ont pu être aperçus.

L'étoile de Noël

J'ai cueilli une étoile,
Dans la nuit de Noël,
Brille chaque pétale,
En rayon de soleil
J'ai cueilli une étoile,
Aux éclats de vermeil,
J'ai pris tous ses pétales
Pour en faire un soleil.

**Poème partagé
par Madame Bouvret**

Le coin des félicitations:

Nous félicitons Ilaria ASTARITA (alternante BPJEPS Animation Sociale) pour la récente obtention de son diplôme. Nous la remercions pour son implication au sein de l'EHPAD, ainsi que les animations, notamment culinaires qu'elle a proposées. Nous lui souhaitons beaucoup de bonheur pour la suite !
Bravo Ilaria !

Nous souhaitons également féliciter Alice DUBOUIS pour son excellent stage en animation, auprès de Julie. Alice a été une stagiaire très volontaire et dynamique. Alice a apporté beaucoup de sourire et de positivité durant son mois à l'EHPAD. Elle a également proposé un super atelier créatif avec des feuilles mortes.
Bravo Alice !

RECETTE DU FLAN A L'ANANAS

Ingrédients pour une dizaine:

Ananas frais : 750mL de pulpe + 150 grammes de sucre ou ananas en boîte au sirop, tranches brisées, environ 350 grammes égoutté et 100 grammes de sucre.

6 oeufs

50 mL de jus de citron de vert

Sirop de caramel

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 h au bain-marie au four à 190°



Recette:

Passez l'ananas au moulin à légumes ou au mixeur.

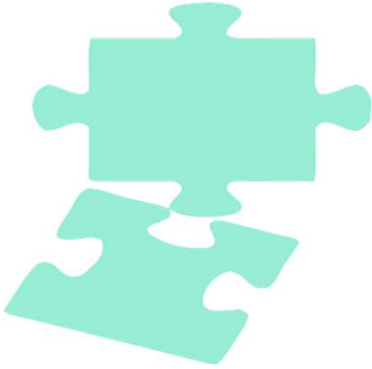
Ajoutez sucre, citron et œufs battus. Versez dans un moule à génoise, enduit de sirop de caramel.

Faites-cuire au bain-marie à four moyen, pendant 1h environ.

Démoulez **froid** et décorez avec le reste d'ananas ainsi que des cerises.

Recette de Mme STECKLER

A vos méninges



Tu connais l'histoire de l'armoire ?

Elle n'est pas commode.

Par Mme BOUVRET

Devinettes

-Avec quelle monnaie les marins payent-ils ?

Réponse: Avec des sous-marins.

-Quel est le crustacé le plus léger de la mer ?

Réponse: La palourde

Dicton du mois de novembre

À la Saint-Saturnin
(29 novembre),
l'hiver est pour
demain

Source:mon-poeme.fr

De qui est cette citation ?

Réponse au prochain numéro

La citation:

« Rien ne sert de courir,
il faut partir à point »

Indice photo:



Recette de la salade Waldorf

Ingrédients pour 6 personnes

-4 pommes rouges

-Jus de 2 citrons

-6 branches de céleri

-60g de noix

-1 cœur de laitue

-Mayonnaise

Pour le décor:

-1 pomme rouge en lamelles

5 à 6 cerneaux de noix

Recette:

Préparez tous les éléments, citronnez-les et découpez-les : les pommes en dés et le céleri en petits tronçons.

Assaisonnez de mayonnaise à laquelle vous ajoutez 30 ml d'eau et 30 ml de vinaigrette pour l'alléger.

Déposez une collerette de feuilles de laitue, et déposez votre salade dessus, en dôme.

Décorez de lamelles de pommes rouges et de cerneaux de noix, puis servez.

Vous pouvez agrémenter votre salade de dés de poulet froid.



Recette de Mme STECKLER

Anniversaires du mois de novembre 2024:

***Monsieur FERNANDES MEIRA, le 2 novembre**

***Madame KUGEL, le 3 novembre**

***Madame BRUSCAGGIN, le 6 novembre**

***Madame PHARABOT, le 13 novembre**

***Madame BLANCHARD, le 14 novembre**

***Madame GARRIGUE, le 16 novembre**



Cette édition a été réalisée grâce à :

Journalistes, Pigistes et chroniqueurs : Mme STECKLER, Mme BOUVRET, Mme REVERDY, M. ROUSVILLE, Mme EJARQUE, MME PIGGIO, Julie, Alice