

L'ADIEU » -

J'ai cueilli ce brin de bruyère.
L'automne est morte, sou-
viens-t'en.

Nous ne verrons plus sur terre
Odeur du temps, brin de
bruyère,
Et souviens-toi que je
t'attends.

Guillaume Apollinaire

Au revoir

Mr Sylvain COMUZZI nous a
quittés le 12 Avril . Il était
parmi nous depuis le 17
Janvier 2018.



Mme Ginette GLANE nous
a quittés le 23 avril. Elle
était parmi nous depuis le
13 janvier 2001.

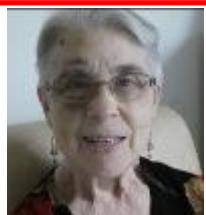


Mme Maryse CHALAS nous a
quittés le 24 Avril. Elle était parmi
nous depuis le 20 Janvier 2021.

Nous avons une pensée pour leurs proches

Bienvenue

Mme Danielle NEMERY est
arrivée le 27 Avril, elle rési-
dent chambre 113, Rue de
Jade.

**Atelier Cuisine****Inauguration de notre bar avec
l'habituelle apéro du vendredi****LES 4 SAISONS****130: Mai 2021**www.ehpad-la-brunetterie.org<https://www.facebook.com/ehpadlabrunetterie/>**Mise en place du bar dans le salon et des
pots de fleurs table**

Atelier sylvothérapie

P2

P3 Actualité
P4 Les infos
P5 Le Carnet

Atelier cuisine

P 6

Bienvenu aux nouveaux agents

André, Agent d'en-
tretien des locaux et
Hôtellerie

Kenzo, Service Civique
en Animation

Jardinage**Nos amis les chiens****Guy musique****TRAVAUX À L'EHPAD (épisode 2)**

DU 24 AU 30 MAI

Les animations

Lundi 24	LUNDI DE PENCOTE	
Mardi 25	 Café avec les accueils de jour	Couture/ tricot Messe à 14h30
Mercredi 26		Les animatrices sont dans leur bureau
Jeudi 27	Épluchage légumes	pétanque
Vendredi 28	 Atelier mémoire	Jeux
Samedi 29		
Dimanche 30		

Les menus

Lundi 24	Menu en cours d'élaboration	Vermicelle Colin Poêlée de légumes Compote poire
Mardi 25	Brocolis vinaigrette Langue de bœuf Pâtes Fruit	Potage haricots verts Salade de riz Flan caramel
Mercredi 26	Salade piémontaise Cuisse de poulet Navets glacés Crème chocolat	Potage de saison Croque monsieur Salade Ananas au sirop
Jeudi 27	Macédoine Paëlla Gâteau Anna	Potage carottes Pâté de tête Haricots verts Fruit
vendredi 28	Cervelas Aile de raie PDT vapeur Compote	Velouté de légumes Gratin de légumes Viande hachée Beignet fruits rouges
Samedi 29	Sardine Petit salé Lentilles Fruit	Potage poireaux Œuf meurette Pâtes Yaourt et son miel
Dimanche 30	Terrine de légumes Cuisse de pintade PDT duchesse Bavarois passion	Soupe poisson Quiche lorraine Salade Compote

Recette de la Grimolle aux Pommes

Préparation: 20 minutes/ Cuisson: 45 min

Les ingrédients de la recette: quantités pour 6 personnes:

*2 œufs	*50g de sucre
*70g de beurre	* 5 Pommes
*1 pot de yaourt (125g)	* 70g de farine
*1 sachet de sucre vanillé	* 1 pincé de sel
*2 càc de levure	

Description de la recette:

Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le yaourt, la farine dans laquelle on aura incorporé la levure.

Ajouter le sucre vanillé, le beurre fondu et la pincée de sel.

Evider les pommes, les peler et les découper en fines lamelles.

Mélanger délicatement les lamelles de pommes dans la pâte.

Verser la pâte dans un moule chemisé de papier sulfurisé ou dans un moule en silicone.

Cuire au four à 180°C pendant 35 à 45 minutes selon le moule et l'épaisseur du gâteau.

Sortir le gâteau du four et le laisser un peu refroidir avant de le démouler car il est très fragile.

« Ce gâteau était autrefois cuit dans une feuille de chou au four à pain ».



LES ANIMATIONS

ET

LES MENUS DE MAI

Atelier EHPAD pôle ressource: 14 Heure

- Jeudi 6 Mai: Cuisine (Rouleaux de printemps)
- Mercredi 19 Mai: Nos amis les chiens
- Jeudi 20 Mai : Sylvothérapie

ANNIVERSAIRES DE MAI

Ils fêteront leur anniversaire au mois de Mai :

Les résidents:

Mr Jean CHOLET, né le 2 Mai, 90 ans

Mme Gilberte COLIN née le 3 Mai, 82 ans

Mme Josette CHEYROUX, née le 7 Mai, 83 ans

Mr Hubert VERGNAUD, né le 25 Mai, 85 ans

Mme Jeanine CAILLAULT, née le 28 Mai, 90 ans

Et parmi le personnel:

Soline NADEAU, née le 4 Mai

Virginie RABALLANT, née le 24 Mai

Michèle VERGNAUD, née le 24 Mai

Katia IMBERT, née le 27 Mai

Magalie LORIOUX, née le 30 Mai



DU 3 AU 9 MAI

Les animations

Lundi 3		Manucure	Gym douce
Mardi 4		Café avec les accueils de jour	Couture/ Tricot
Mercredi 5		apéro des anniversaires d'avril 11h	Loto musical
Jeudi 6		Épluchage légumes	Cuisine PR / Belote ou promenade dans le jardin
Vendredi 7		Atelier mémoire	Promenade ou jeux
Samedi 8			
Dimanche 9			

Les menus

Lundi 3	Salade d'endives emmental Paupiette de volaille Carottes vichy Crème caramel	Vermicelle Coquille de poisson Salade Compote
Mardi 4	Chèvre chaud Sauté de proc Haricots plats Fruit	Velouté de navets PDT farcie Salade Crème café
Mercredi 5	Saucisson à l'ail Foies de volaille Riz Compote	Potage PDT: Carottes Gratin de légumes Mont Blanc praliné
Jeudi 6	Céleri rémoulade Noix de joue de bœuf Pâtes Beignet au chocolat	Velouté courgettes Bouchée de la mer Salade Abricots en sirop
Vendredi 7	Champignons crème Moules au bleu Frites Pomme au four	Potage légumes Boule bœuf Poêlée de légumes Flan pistache
Samedi 8	Asperges Brochette de dinde Petits pois Tarte chocolat	Potage PDT/Poireaux Gratin de légumes Mont blanc praliné
Dimanche 9	Jambon de pays Lapin aux oignons Pommes rosti Tarte aux fruits	Soupe de poisson Tarte au fromage Salade Compote

DU 10 AU 16 MAI

Les animations

Lundi 10		Manucure	Gym Douce
Mardi 11		Café avec les accueils de jour	Couture/ Tricot
Mercredi 12		Les animatrices sont dans leur bureau	Atelier créatif
Jeudi 13		ASCENSION	
Vendredi 14		Atelier mémoire	Jeux
Samedi 15			
Dimanche 16			

Les menus

Lundi 10	Thon mayonnaise Boudin noir Purée PDT Crème vanille	Vermicelle Gratin de courgettes et bœuf haché Compote
Mardi 11	Macédoine Normandin de Veau Haricots verts Fruit	Potage de légumes Quenelle de Volaille Pâtes Île flottante
Mercredi 12	Pâté de foie Poulet basquaise Riz Choux la crème	Potage champignons Quiche aux légumes Salade Dès de poire
Jeudi 13	Terrine de légumes Paleron de bœuf PDT rissolées Tarte griottes	Potage à l'oseille Jambonneau Brunoise de légumes fruit
Vendredi 14	Andouille Dos de colin Poêlée de légumes Mont Blanc praliné	Velouté courgette Cordon bleu Choux Bruxelles Flan citron
Samedi 15	Pamplemousse Sauté de porc Sémoule Cocktail de fruits	Soupe à l'oignon Lazagne Yaourt aux fruit
Dimanche 16	Asperges Canette à l'orange PDT noisette Gâteau basque	Velouté légumes Tarte poireaux Salade Compote

3

DU 17 AU 23 MAI

Les animations

Lundi 17		Manucure	Gym douce
Mardi 18		Café avec les accueils de jour	Couture/tricot
Mercredi 19		Les animatrices sont dans leur bureau	Nos amis les chiens
Jeudi 20		Vivre ensemble	Sylvothérapie /
Vendredi 21		Atelier mémoire	Jardinage
Samedi 22			
Dimanche 23			

Les menus

Lundi 17	Pâté en croute Paupiette de veau Riz pilaf Yaourt sucré	Vermicelle Jambon blanc Haricots verts Compote
Mardi 18	Croque madame Râble de lapin Carottes persillées Fruit	Potage tomate Poisson meunière Purée de PDT Flan vanille
Mercredi 19	Betteraves mimosas Chipolatas Purée pois cassés Panacotta caramel	Velouté légumes Gratin de poireaux et son poulet Compote
Jeudi 20	Salade de perles Rognons sauce madère PDT au four Baba au rhum	Velouté carottes/ Œuf florentine Fruit
Vendredi 21	Salade PDT hareng Papillote de poisson Courgettes persillées Mousse au chocolat	Velouté salade Gratin pâte / légumes Salade Bigarreaux
Samedi 22	Taboulé Filet de poulet Printanière légumes Fruit	Velouté bolets Mousaka Liégeois café
Dimanche 23	Terrine de poisson Sauté d'agneau Pommes paillasson Mille feuille	Velouté tomate Crêpe garnie Salade Compote

4

2