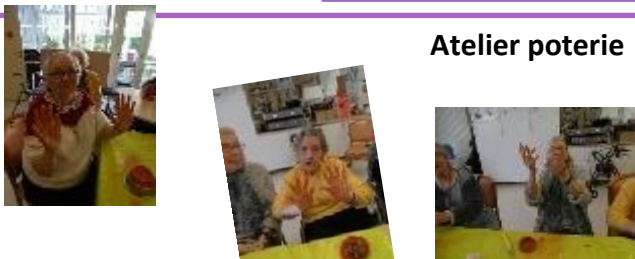
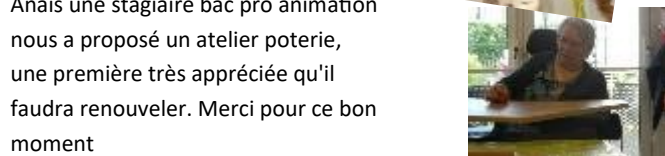


Atelier poterie



Anais une stagiaire bac pro animation nous a proposé un atelier poterie, une première très appréciée qu'il faudra renouveler. Merci pour ce bon moment



Après-midi Piscine



Mardi 15 Février sortie à la piscine de la Ganterie à Poitiers, pour un cours d'aquagym . Une première pour un résident de 96 ans. Merci à l'ASPTT natation Poitiers.

Apéro des anniversaires



Lors de cet apéro du mercredi 2 Février, nous avons fêté les anniversaires du mois de Janvier. Encore un joyeux anniversaire à tous.



LES 4 SAISONS



www.ehpad-la-brunetterie.org

<https://www.facebook.com/ehpadlabrunetterie/>

"J'ai 100 ans ...je n'y crois pas ! C'était il n'y a pas si longtemps..."

Le 26 février 1922 naissait Léonie Lanet, troisième d'une famille de 6 enfants, dans un petit village de la Manche : Theurteville Hague. Il n'est pas si loin de la mer (à peine 15 km) mais pourtant vous n'y allez qu'une fois par an ! En carriole à cheval, c'était la grande équipée !

À 14 ans, vous quittez votre village pour partir en internat à Cherbourg. Puis 2 ou 3 ans plus tard, vous commencez à travailler chez des particuliers. Vous y rencontrez votre futur mari, Émile Lanet, que vous épouserez en 1942.

De cette union vous aurez 3 enfants, Michèle, Annie et Jacques, 3 petits enfants et 11 arrière-petits-enfants !

En 1950, avec votre époux, vous prenez un commerce d'électroménager. Vous avez traversé toutes les nouvelles technologies, du frigo à la machine à laver le linge, des premières télévisions aux machines à coudre et à tricoter parcourant le département pour faire des démonstrations à domicile ! Ce qui a nécessité que vous obteniez votre permis de conduire en 1955 !

En 1977, vous quittez le commerce. Votre mari à la retraite, vous poursuivez vos activités dans la couture puis dans la vente de luminaires !

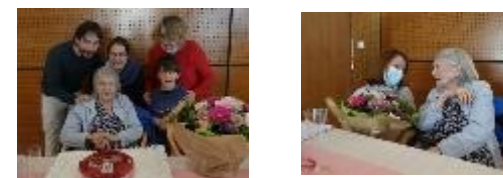
Vous habitez alors avec votre époux dans une tour au 15ème étage. Vue sur la ville, le port de pêche, le port de plaisance, la gare maritime ... et il vous en reste quelque nostalgie ! Jusqu'à 94 ans vous ferez la remontée à pied de ces 15 étages, une fois par jour !

Vous avez souffert de la perte de votre fils, puis celle de votre fille aînée et ensuite de votre mari.

Vos amis de Cherbourg ont toujours été d'un précieux soutien et ont contribué à vous apporter plein de petits bonheurs, et de grandes joies !

Suite à une chute sévère en décembre 2019, vous intégrez l'EHPAD de Sèvres Anxaumont, quittant cette région que vous aimez tant mais vous rapprochant ainsi de votre fille, de votre petite fille et de son mari, et de leur fils.

Votre famille, tous vos amis, les résidents et le personnel de l'EHPAD vous souhaite un joyeux anniversaire !



Bienvenue

Mme TARDIF, est arrivée le 25 février elle réside chambre 125 Rue de l'Ambre.



Bonjours à tous ! Je m'appelle Mallory, j'ai 29 ans et j'ai pris mes fonctions d'animateur le 21 Fevrier . Souriant et dynamique, nous allons passer des moments agréables ensemble. n'hésitez pas a venir discuter ! Je ne mord pas ! A bientôt !

AU REVOIR

Nous souhaitons une bonne continuation a Gaëlle qui été parmi nous depuis 6 mois en service Civique.



Après 12 ans parmi vous, j'ai décidé de changer d'orientation professionnel. Ces années à l'EHPAD me laisse plein de beaux souvenirs, de moments de partage, de fou rire et de belles rencontres.

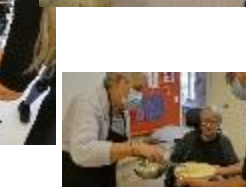
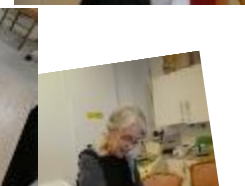
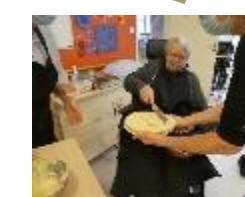
Merci pour tous ces bons moments. Vous allez me manquer.

Je vous souhaite à tous, résidents ,familles, personnel plein de belles choses pour la suite.

Alexandra.

PR Cuisine Le gâteau de crêpes

Avec les chefs de la cuisine des chefs nous avons réalisé un gâteau de crêpes garnis de crème pâtissière à la vanille

**Gâteau de crêpes recette****Gâteau de crêpes à la crème pâtissière vanillée**

Très facile 25 min 15 min Bon marché 6 personnes

Pâte à crêpe :

250 g Farine
4 Œufs
50 cl Lait
1 sachet Sucre vanillé
1 pincée Sel

Crème pâtissière:

4 Œufs
50 cl Lait
125 g Sucre
50 g Farine
2 gousses Vanille

**Étapes de préparation**

-Préparez la pâte à crêpe en mélangeant dans un saladier, la farine, le sucre vanillé, le sel et les œufs.

-Ajoutez progressivement le lait tout en mélangeant au fouet.
-Laissez la pâte reposer 1 h au frais. Puis faites cuire vos crêpes.
-Pour la crème pâtissière : dans un saladier, cassez les œufs et mélangez-les avec le sucre. Ajoutez la farine tamisée.

-Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en deux et grattées.



-Dès l'ébullition retirez le lait du feu, enlevez les gousses de vanille et versez le lait sur le mélange précédent en fouettant vivement.

-Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu vif sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Tapissez de film alimentaire un moule de la taille de vos crêpes en faisant dépasser de chaque côté pour pouvoir refermer une fois le gâteau terminé.

-Disposez une crêpe dans le fond, recouvrez d'une couche fine de crème pâtissière encore tiède et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en finissant par une crêpe sur le dessus.
-Rabattez le film alimentaire et tassez légèrement.

DU 21 AU 27 MARS

Lundi 21	 Manucure	Gym douce
Mardi 22	Café avec les accueils de jour	Couture / Tricot
Mercredi 23	Les animateurs sont dans leur bureau/ Journal	Vannerie
Jeudi 24	Epluchage de légumes	Réunion jardinage
Vendredi 25	 Atelier mémoire	Atelier gourmand
Samedi 26		15H Orchestre
Dimanche 27		

Les menus

Lundi 21		
Mardi 22		
Mercredi 23	Menu en cours d'élaboration	
Jeudi 24		
vendredi 25		
Samedi 26		
Dimanche 27		

5




Sylvothérapie



Merci à Belinda pour cette séance toujours aussi pleine d'émotion.



DU 28 MARS AU 3 AVRIL

Lundi 28	Manucure	Gym douce
Mardi 29	Café avec les accueils de jour	Couture / Tricot
Mercredi 30	 Les animateurs sont dans leur bureau/ journal	Sortie Gamm vert
Jeudi 31	 Epluchage de légumes	Sylvothérapie
Vendredi 1	 Atelier mémoire	Jardinage
Samedi 2		
Dimanche 3		

6

LES ANIMATIONS ET LES MENUS DE MARS

Ateliers Bien-être à La Brunetterie:

Jeudi 3 Mars : Couture

Jeudi 10 Mars: Cuisine

Mercredi 16 Mars: Nos amis les chiens

Jeudi 17 Mars: Sylvothérapie

Jeudi 31 Mars : sylvothérapie

ANNIVERSAIRES DE MARS

Les résidents:

Mr Maurice DUMAGNIER, né le 1er Mars, 97 ans

Mme Colette PROUST, née le 4 Mars, 80 ans

Mme Any DINAD DINARD, née le 17 Mars, 75 ans

Mr Claude SERVOUZE, né le 21 Mars, 96 ans

Mme Henriette BILLY, née le 25 Mars, 82 ans

Mme Eliane DARIDON, née le 30 Mars, 65 ans

Mr Roland CLAUDE, né le 31 Mars, 94 ans

Et parmi le personnel:

Jean-Philippe, né le 21 Mars

Marius, né le 22 Mars

Alexandra, né le 23 Mars

Ophélie, née le 31 Mars



1

DU 28/02 AU 6 MARS

Les animations

Lundi 28	Manucure	Gym douce
Mardi 1	Café avec les accueils de jour MARDI GRAS	Couture/ Tricot
Mercredi 2	apéro des anniversaires 11h	Loto
Jeudi 3	Pr Couture	Après midi festif
Vendredi 4	Atelier mémoire	Un mot, une histoire
Samedi 5		jeux
Dimanche 6		

Les menus

Lundi 28	Mousse de canard Cuisse de poulet Frites Fromage blanc	Vermicelle Poissonette Tomate provençale Compote
Mardi 1	Brocolis vinaigrette Langue de bœuf Pâtes Fruit	Potage Boucheée hotellière Salade Eclair chocolat
Mercredi 2	Croque madame Sauté de porc Céleri Pain perdu	Potage de saison Tartiflette Salade Flan chocolat
Jeudi 3	Potage potiron Cassoulet Crème caramel	Potage tapioca Endives jambon Fruit
Vendredi 4	Œufs mayo Colin sauce crustacés Riz Fondant au chocolat	Potage tomates Tarte poireaux Salade compote
Samedi 5	Taboulé Paupiette de veau Champignons persil Fruit	Soupe à l'oignons Crêpe jambon champignon Flamby
Dimanche 6	Jambon pays Cuisse de pintade rôti Endives Paris Brest	Potage bolets Lasagne Salade Compte

2

DU 7 AU 13 MARS

Les animations

Lundi 7	Manucure	Gym douce
Mardi 8	Café avec les accueils de jour/ journal	Concert musique de chambre en salle a manger
Mercredi 9	Les animateurs sont dans leur bureau	Vannerie
Jeudi 10	Épluchage légumes	Pr cuisine
Vendredi 11	Atelier mémoire	Jardinage
Samedi 12		
Dimanche 13		

Les menus

Lundi 7	Betteraves Boudin noirs Demi-sec Yaourt	Vermicelle Croissant savoyard Salade Compote
Mardi 8	Salade Œufs brouillé Pâtes à la tomate Fruit	Potage PDT Poireaux Baule d'agneau Légumes couscous Flan pâtisier aux pru-
Mercredi 9	Salade de riz Bourguignons Carottes Tiramisu	Potage de saisons Parmentier canard Abricot
Jeudi 10	Poireaux vinaigrette Tête de veau PDT vapeur Choux à la crème	Velouté légumes Gratin de choux fleurs Salade Fruit
Vendredi 11	Rosette Paupiette de poissons Gratin choux fleurs Flan pistache	Potage champignons Gratin Salade Pomme cuite
Samedi 12	Pamplemousse Sauté porc à la tomate Blette Fruit	Velouté tomate Raviolis Salade Liégeois
Dimanche 13	Cuisse de lapin PDT noisette Tarte normande	Velouté cresson Tarte saumon Salade Compote

3

DU 14 AU 20 MARS

Les animations

Lundi 14	Manucure	Gym Douce
Mardi 15	Café avec les accueils de jour/ journal	Couture/ Tricot
Mercredi 16	Les animateurs sont dans leur bureau	14H Nos amis les chiens 15h15 Belote
Jeudi 17	Vivre ensemble	Sylvothérapie
Vendredi 18	Atelier mémoire	Un mot, une histoire
Samedi 19		Chantons ensemble
Dimanche 20		

Les menus

Lundi 14	Salade d'endives Boudin noir Purée Crème chocolat	Potage vermicelle Coquille de poissons Salade Compote
Mardi 15	Carotte rappées Pot au feu Fruit	Potage de légumes Gratin de choux fleurs Mâche Flan citron
Mercredi 16	Terrine campagnarde Foie de veau Salsifis Œufs au lait	Potage tomate Croque monsieur Salade Poire au sirop
Jeudi 17	Velouté de potiron Blanquette de dinde Riz Tarte à la casserole	Tapioca Roulé de poireaux Au jambon Fruit
Vendredi 18	Œufs mimosa Papillote de poissons Ratatouille Semoule au lait	Potage oseille Gratin de pâtes Salade Compote
Samedi 19	Sardines Fricadelles Haricots beurres Fruit	Velouté PDT poireaux Hachis parmentier Flamby
Dimanche 20	Jambon de pays Noix de joue de porc Pomme dauphine Bavarois chocolat	Velouté volaille Friand à la viande Salade Cocktail de fruits

4