L'ADIEU » -

J'ai cueilli ce brin de bruyère. L'automne est morte, souviens-t 'en. Nous ne verrons plus sur terre Odeur du temps, brin de bruyère, Et souviens-toi que je t'attends.

Guillaume Apollinaire

Nous avons une pensée pour ses proches





Mme Henriette BILLY nous a quitté le 4 Mars. Elle était parmi nous depuis le 27 Décembre 2021.

Orchestre









Orchestre qui c'est dérouler le samedi 26 Mars. Avec un article qui sortira sur le journal La nouvelle république d'ici peu.







Brunetterie actualités

Un mot une histoire







Un groupe de résidents vous ont écrit des histoires sur des thèmes choisis et approuvés. Ces histoires peuvent être imaginaires et d'autres sont des souvenirs de leur époque.

Les adhérents de l'atelier « Un mot, une histoire », ont rassemblé les résultats de leurs réflexions et élucubrations sur différents thèmes abordés, lors de nos réunions organisées par Juliette. Nous sommes heureux de vous les présenter.

A souligner, pour conclure: réunions très appréciées, remplies de joie et de détente.

L'exposition à eu lieu à la médiathèque de Sèvres-Anxaumont, et sera exposer dans l'établissement début Avril.



















Numéro 141: Avril 2022

www.ehpad-la-brunetterie.org https://www.facebook.com/ehpadlabrunetterie/



Information importante

Comme vous le savez depuis deux ans, nous vivons une période difficile. Le virus de la COVID est sur notre territoire et nous nous battons pour contenir sa propagation. Nous avons malheureusement appris sa présence dans l'établissement en début de mois. Nous vous invitons donc à renforcer votre vigilance et à maintenir les gestes barrières recommandés par les agences régionales de santés. Toutes les équipes de l'établissement déploient tout ce qu'ils peuvent pour vous protéger et pour vous accompagner pendant que le virus est présent. Les activités sont maintenues mais en effectif réduit pour éviter tous risques. L'équipe d'animation vous souhaite bon courage et surtout tenez bon!

Brunetterie actualités P2

P2 Bienvenue P6 L'exposition P5 Le Carnet

> Jardinage si le soleil se montre





Bienvenue



Margot Infirmière

Mme Ginette TALBOT, est arrivée le 9 Mars. Elle réside chambre 141, rue de l'Opale.

Musique de chambre

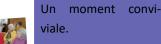






Musique militaire et registre français réalisé le mardi 8 mars. Tous les résidents étaient content de pouvoir accueillir cet orchestre et de pouvoir les écoutés.











Départ de Alexandra

Brunetterie actualités







Nous avons fêté le départ de Alexandra avec les résidents en

avons dansés et bien

Nous

musique.

manger.











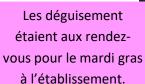














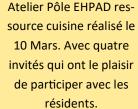
Mardi Gras



PR Cuisine









Réalisation de chouquettes.











DU 25 AVRIL AU 1ER MAI

Lundi 25		Manucure	Gym douce
Mardi 26	<u></u>	Apréro des anniver- saires	Couture / Tricot 15h Messe
Mercredi 27	<u></u>	Les animateurs sont dans leur bureau	Vannerie
Jeudi 28		Epluchage de lé- gumes	14H30 Sylvothérapie Sortie à la Média- thèque
Vendredi 29		Atelier mémoire	Jeux de belote
Samedi 30	<u></u>		Activité manuelle autour du bois
Dimanche 1			

Les menus

Lundi 25	Salade de thon Blanquette de dinde Haricot beurre Velouté aux fruits	Vermicelle Paupiette de lapin Purée de PDT Compote
Mardi 26	Maquereaux vin blanc Cassoulet Fruit	Velouté légumes Endive au jambon Flan chocolat
Mercredi 27	Salami Omelette Salade Riz au lait	Soupe courgette Pâte bolognaise Bigarreau
Jeudi 28	Pamplemousse Tête de veau PDT vapeur Fondant au chocolat	Tapioca Œufs dur Epinard béchamel Fruit
vendredi 29	Choux vinaigrette Brochette de poisson Riz Fromage blanc vanille	Velouté légumes Boulette bœuf Légumes couscous Compote
Samedi 30	Artichaud thon Cordon bleu Purée de céleri Fruit	Soupe à l'oignon Courgette farcie Flan vanille caramel
Dimanche 1	Pâté en croûte Gigot d'agneau Flageolet Tarte griotte	Velouté de légumes Lasagne saumon Compote

5

Pâté de Pâques

Ingrédients

- 500 g de viande de veau hachée
- 300 g de chair à saucisse
- 1 bouquet de cerfeuil et de ciboulette
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 3 œufs durs + 2 œufs frais entiers + 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de lait
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de graines de coriandre concassées
- 2 pincées de muscade
- 2 pincées de thym
- sel et poivre du moulin
 - 1. Placez les viandes dans le bol d'un robot.
 - **2.** Ajoutez, l'huile, la crème, la coriandre, la muscade, le thym, 2 œufs entiers, les fines herbes effeuillées, salez et poivrez. Mixez jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.
 - **3.** Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Placez l'une des pâtes feuilletées dans un moule à manqué chemisé de papier cuisson, et piquez-la avec une fourchette.
 - **4.** Écalez les œufs durs et coupez-les en deux. Répartissez le hachis de viande et chair à saucisse sur le fond de pâte, posez les œufs durs par-dessus, et recouvrez de l'autre pâte.
 - **5.** Découpez le surplus, mouillez d'un peu d'eau les bords pour les faire adhérer, puis dessinez de petits décors à la pointe d'un couteau. Faites une cheminée au centre, en roulant une bande de papier sulfurisé. Badigeonnez au jaune d'œuf. le dessus du feuilleté.
 - **6.** Enfournez pour 35 à 40 minutes : le dessus doit être bien doré. Démoulez délicatement et servez le pâté tiède ou froid, accompagné d'une salade verte.

LES ANIMATIONS ET LES MENUS DE FEVRIER

Ateliers Bien-être à La Brunetterie:

Jeudi 7 Avril : Cuisine

Jeudi 14 Avril: Couture

Mercredi 20 Avril: Nos amis les chiens

Jeudi 28 Avril: Sylvothérapie

ANNIVERSAIRES DE AVRIL

Les résidents:

Mr Jean-Claude DESROCHES, né le 1er Avril, 87 ans

Mr Désiré GAUDINEAU, né le 11 Avril, 85 ans

Mme Micheline GERçON, née le 17 Avril, 88 Ans

Mr André BESSERON, né le 17 Avril, 86 ans

Mme Léa TILLET, née le 21 Avril, 93 ans

Mme Agathe BURGUET, née le24 Avril, 87 ans

Mme Bernadette BOUTET, née le 26 Avril, 74 ans

Mme Christiane MERGAULT, née le 27 Avril, 77 ans

Mme Jeanne MATHE, née le 30 Avril, 83 ans

Mme Monique QUINTARD, née le 30 Avril,85 ans

Et parmi le personnel:

Céline B. née le 3 Avril

Christine née le 8 Avril Pauline R. née le 9 Avril

Pierrette née le 4 Avril

Marie, née le 10 Avril

Raissa née le 6 Avril

Lola, née le 21 Avril

Adelaide née le 8 Avril

DU 4 AU 10 AVRIL

Les animations

Lundi 4	Manucure	Gym douce	
Mardi 5	Café avec les ac- cueils de jour	Couture/ Tricot	
Mercredi 6	Les animateurs sont dans le bureau	Vannerie	
Jeudi 7	Epluchage de lé- gumes	Pr Cuisine	
Vendredi 8	Atelier mémoire	Loto	
Samedi 9		Mise en place de l'exposition	
Dimanche 10			

Les menus

Lundi 4	Thon mayonnaise Boudin noir Purée de PDT Novly vanille	Vermicelle Gratin de courgette Bœuf haché Compote
Mardi 5	Macédoine Normandin de Veau Haricot vert Fruits	Potage de légumes Quenelle de volaille Pâtes Ile flottante
Mercredi 6	Päté de foie Poulet basquaise Riz Choux à la crème	Potage champignons Quiche aux légumes Salade Dès de poire
Jeudi 7	Salade sombrero Fricadelle Frite Crème renversée	Potage oseille Jambonneau Carottes à la crème Fruit
Vendredi 8	Andouille Dos de colin Semoule Crumble pomme	Velouté courgette Cordon bleu Choux Bruxelles Flan citron
Samedi 9	Pamplemousse Sauté de porc Jardinière de légumes Fruit	Soupe à l'oignon Lasagne Yaourt aux fruits
Dimanche 10	Asperges Canette à l'orange Pomme noisette Gâteau basque	Velouté légumes Tarte poireaux Salade Compote 2

DU 11 AU 17 AVRIL

Les animations

Lundi 11	Manucure	Gym douce
Mardi 12	Préparation atelier Couture/ Tricot	Couture /tricot
Mercredi 13	Les animateurs sont dans leur bureau	Atelier créatif de paque
Jeudi 14	Jardinage	Pr couture
Vendredi 15	Atelier mémoire	Jeux de belote
Samedi 16		Atelier gourmand de paque
Dimanche 17		

Les menus

	Mari au aug/re	I Managara ila
1	Pâté en croûte	Vermicelle
Lundi 11	Paupiette de veau	Jambon blanc
	Riz pilaf	Haricot vert
	Yaourt	Compote
	Croque Madame	Potage tomates
Mardi 12	Râble de lapin	Poisson meunière
	Carotte persillé	Purée de PDT
	Fruits	Flan vanille
	Betterave	Velouté légumes
Mercredi 13	Chipolatas	Gratin de poireaux
	Purée pois cassée	Poulet
	Panacotta caramel	Compote
		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	Salade de perle	Velouté carottes
Jeudi 14	Rognons	Œuf florentine
Jedai I i	PDT au four	Fruits
	Baba au rhum	
	Salade PDT hareng	Velouté salade
Vendredi 15	Papillote de poisson	சூர்ந்தி pâte aux
venarear 25	Courgette persillé	
	Mousse au chocolat	Bigarreau
	Taboulé	Velouté bolet
Samedi 16	Rôti de porc	Moussaka
	Printanière de légumes	Liégeois
	Fruit	
	Terrine de poisson	Velouté tomate
Dimanche 17	Gigot d'agneau	Crêpes garnie
	Pomme paillasson	Salade 3
	Millefeuille	Compote 3
		1

DU 18 AU 24 AVRIL

Les animations

Lundi 18	Lundi de	Paque
Mardi 19	11h Gym douce	14h Couture/ Tricot
Mercredi 20	Les animateurs sont dans leur bureau	14H Nos amis les chiens
Jeudi 21	Vivre ensemble	Jardinage
Vendredi 22	Atelier mémoire	Chantons ensemble
Samedi 23	Dégustation café	Atelier créatif
Dimanche 24		

Les menus

Lundi 18	Rillette Boudin blanc Purée Crème vanille	Vermicelle Colin Printanière de légumes Compote
Mardi 19	Brocolis vinaigrette Langue de bœuf Pâtes Fruit	Potage légumes Nuggets Ratatouille Flan caramel
Mercredi 20	Salade piémontaise Cuisse de poulet Navet glacé Semoule au lait	Potage de saison Croque monsieur Salade Ananas au sirop
Jeudi 21	Carotte rappées Paella Gâteau Anna	Potage carotte Pâté de tête Haricots vert Fruit
Vendredi 22	Cervelas Aile de raie PDT vapeur Gratin pomme	Velouté légumes Gratin de légumes Viande Hachée Flan pistache
Samedi 23	Sardine Petit salé Lentille Fruit	Potage poireaux Œuf meurette Pâte Yaourt
Dimanche 24	Terrine d légumes Cuisse de pintade Pommes duchesses Bavarois chocolat	Soupe poisson Quiche lorraine Salade Compote 4