PERP Cuisine

« Les Beignets carnaval »

Les ingrédients (quantités pour 6 personnes)

farine: 300g
sucre semoule: 3 c.à.soupe
sucre vanillé: 1 sachet
levure chimique: ½ sachet
oeufs: 3
beurre fondu: 75g
arôme: vanille, rhum…
huile de friture: 1L

Description de la recette :

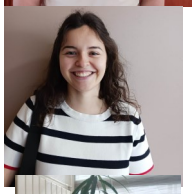
Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure. Mélanger.
Incorporer les œufs, mélanger avec une spatule. Faire fondre le beurre sans trop le monter en température (si on met la levure avec un liquide chaud, la chaleur va tuer la levure et l'action de gonfler ne se fera plus). Une fois tiède ajouter le dans le saladier et malaxer à la main, jusqu'à former une boule homogène.

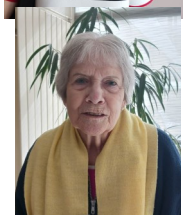
Laisser reposer la pâte 30 min au frigo. (si on est trop gourmand on peut utiliser la pâte de suite). Étaler la pâte entre 0,5 cm et 1 cm d'épaisseur et faire des formes.

Faire chauffer votre huile, et mettre 3 ou 4 beignets à la fois pour éviter qu'ils se collent. Saupoudrer de sucre dès la sortie de l'huile.

Déguster chaud ou froid!

Bienvenue





Parmi les professionnels, nous avons accueilli :

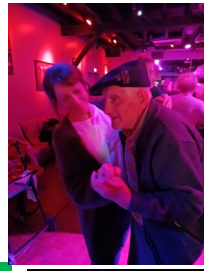
Alexandre, il intervient chaque vendredi pour le sport adapté.

Lucie, elle intervient chaque vendredi en tant qu'ergothérapeute.

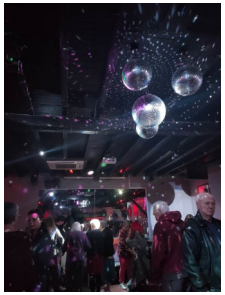
Parmi les résidents, nous accueillons :

Raymonde D., elle réside chambre 103, Rue de Jade.

Sortie à La Tomate Blanche



Sortie inter-établissements à La Tomate Blanche à Poitiers le 2 Mars!



LES 4 SAISONS

Numéro 152: Avril 2023
www.ehpad-la-brunetterie.org
https://www.facebook.com/ehpadlabrunetterie/

Association « Les Doigts de fées »

Pour ceux et celle qui souhaite devenir membre de l'association « Les Doigts de Fées » ou bien continuer à l'être, la cotisation pour l'année 2023 est de 3 euros. L'ensemble des recettes permettra de veiller au bon fonctionnement de l'épicerie et de l'association ! Merci de venir vers les animateurs si vous souhaitez adhérer.

Nous en profitons pour vous rappeler que nous sommes à votre écoutes concernant les produits vendus à l'épicerie.

Merci,

Françoise Aubenneau, présidente

"**Avril** fait la fleur,

Mai en a l'honneur."

M. Norbert B. est décédé le 31 Mars 2023. Il était dans notre maison depuis le 7 Août 2017.

« 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.

Nous avons une pensée pour ses proches

Chorale de Mignaloux Beauvoir

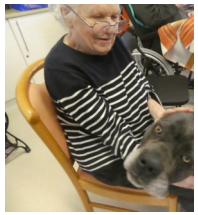
Ce jeudi 16 mars Michel et sa chorale sont venue nous rendre visite pour le plus grand bonheur de nos oreilles !

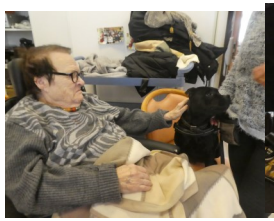
Spectacle « Soleil en Ballade »

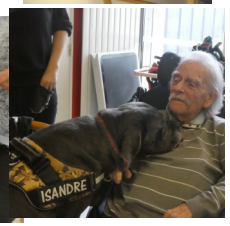
Retour en image sur le Spectacle « Soleil en Ballade »

Nos amis les chiens

Mercredi 8, nous avons eu la visite de nos amis les chiens, au menu : léchage et câlins canins !

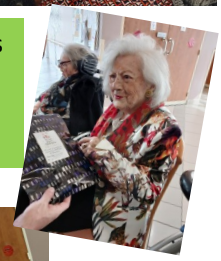


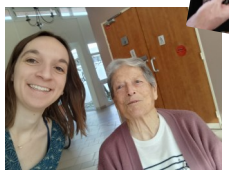




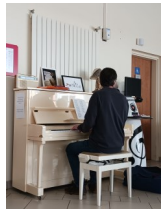
Anniversaires du mois

Nous avons fêté les anniversaires du mois de Février !





Ecole de musique



Mardi 28, un intervenant de l'école de musique est venu nous faire partager sa passion pour la musique autour du piano !

DU 24 AU 30 AVRIL

Lundi 24	10 h 30 : Lecture du journal	15 h : Gym douce
Mardi 25	10 h 30 : Epluchage de légumes	14 h : couture / tricot 15 h : Messe
Mercredi 26	Les animateurs sont dans leur bureau	14 h 30 : Sortie à la médiathèque 14 h 30 : LOTO
Jeudi 27	11 h : Jardinage	14 h 30 : Sylvothera-pie 15 h : Jeux de société
Vendredi 28	10 h 30 : Atelier mémoire	14 h 30 : Après-midi « sportif » avec les châtaigniers
Samedi 29	Manucure	14 h 30 : Stand de l'épicerie 15 h : Atelier créatif
Dimanche 30		

Les menus

Lundi 24 Chèvre	Brocoli Pilons de poulet rôti Frites Yaourt aromatisé	Bouillon de vermicelles Gratin œufs dur épi-nards Flan café
Mardi 25 Camembert	Mousse de canard Chou farcie Julienne de légumes Fruit	Potage de carotte Roulé de fromage Mousse framboises
Mercredi 26 Gouda	Carottes râpées Sauté de veau marengo Purée PDT Compote	Potage de navets Cube de colin sauce Citron Ratatouille Fruit
Jeudi 27 Tomme blanche	Betteraves vinaigrette Boudin Mojettes beignet	Bouillon de vermicelle Sauce avec des PDT Crème pâtissière avec Coulis de fruits rouge
Vendredi 28 Bleu	Salade piémontaise Saumonette à la Moutarde Pomme boulangère Fruit	Potage parisien Saucisse Lentilles Cocktail de fruit
Samedi 29 Tomme grise	Andouille / beurre Moutarde Paupiette de veau Haricots beurre Pomme au four	Potage asperges Croissant garnie au Thon Salade Flan citron
Dimanche 30 St Nectaire	Asperge blanche Civet de lapin Pomme rosti Légumes Tarte au chocolat	Potage de légumes Quiche lorraine Salade Compote

Sortie médiathèque

Chaque mois, nous allons à la médiathèque afin d'emprunter des livres pour ceux et celles que cela intéresse. Si vous êtes également un amateur de lecture, n'hésitez pas à nous accompagner.

DU 1 MAI AU 7 MAI

Lundi 1		
Mardi 2	11 h : Epluchage de légumes	14 h 45 : Ecole de musique
Mercredi 3	Les animateurs sont dans leurs bureau	14 h : Couture / Tricot
Jeudi 4	10 h 30 : Lecture du journal	14 h 30 : Confection de confiture
Vendredi 5	10 h 30 : Atelier mémoire	15 h : Jeux d'adresse
Samedi 6		
Dimanche 7		

LES ANIMATIONS ET LES MENUS D'AVRIL

Les rendez-vous du mois :

Lundi 3 Avril à 14 h 30 : Conseil de la vie social

Mardi 11 Avril à 14 h 45 : Ecole de musique

Jeudi 13 Avril à 14 h 30 : Chasse aux œufs avec les enfants

Vendredi 28 Avril à 14 h 30 : Rencontre « sportive » avec les Châtaigniers

ANNIVERSAIRES D'AVRIL

Les résidents:

Mme Marie-Reine G., née le 4 Avril

M. Désiré G., né le 11 Avril

M. André B., né le 17 Avril

Mme Micheline G., née le 17 Avril

M. Jean G., né le 17 Avril

Mme Agathe B., née le 24 Avril

Mme Bernadette B.., née le 26 Avril

Mme Renée S. , née le 26 Avril

Mme Christiane M., née le 27 Avril

M. Philippe M., né le 27 Avril

Mme Pierrette S., née le 29 Avril

M. Robert M., né le 30 Avril

Mme France N., née le 30 Avril

Mme Jeanne M., née le 30 Avril

Mme Monique Q. née le 30 Avril

Et parmi le personnel:

Céline.B, Née le 3 Avril

Raissa.A, Née le 4 Avril

Adelaide.R Née le 8 Avril

Lola.B née le 21 Avril

Anaïs.B Née le 24 Avril

DU 3 AU 9 AVRIL

Les animations

Lundi 3	10 h 30 : Lecture du journal	14 h 30 : Conseil de la vie sociale
Mardi 4	10 h 30 : Epluchage de légumes	14 h : Couture / tricot 14 h : Cuisine des chefs
Mercredi 5	Les animateurs sont dans leurs bureau	14 h 30 : Sortie courses 15 h : Créations d'une chorale des résidents
Jeudi 6	11 h : Les anniversaires du mois	15 h : Atelier créatif
Vendredi 7	10 h 30 : Atelier mémoire	14h30 : Fin du film « la vache et le prisonnier »
Samedi 8	10h30 : Manucure	14h30 : Confection de confiture
Dimanche 9		

Les menus

Lundi 3 Chèvre	Salade d'endives Jambon braisé Choux de Bruxelles Fruit	Bouillon de vermicelle Boudin blanc Purée Compote
Mardi 4 Tomme blanche	Salami au beurre Foie de veau à l'échalotte Haricots Crème vanille	Potage nivernais Croque monsieur Flan praliné
Mercredi 5 Camembert	Salade piémontaise Brandade de poisson Salade Crème pâtissière Coulis fruits rouges	Soupe à l'oseille Œufs durs Épinards béchamels Fruit
Jeudi 6 St Paulin	Carottes râpées Couscous Far breton	Bouillon tapioca Gratin de chou-fleur Semoule au lait
Vendredi 7 Gouda	Brocoli vinaigrette Poisson pané Carottes saurés Flan citron	Potage carottes Jambon Pâtes Pêche au sirop
Samedi 8 Mi-lait	Salade de choux blanc Cassoulet Fruit	Potage cresson Moussaka Salade Flan nappé caramel
Dimanche 9 Bleu	Toast et rillettes thon Bœuf bourguignon Poêlée de légumes Mille-feuille	Soupe de poisson Croissant garni Salade Compote

DU 10 AU 16 AVRIL

Les animations

Lundi 10		
Mardi 11	10 h 30 : Epluchages de légumes	14 h : Couture / Tricot 14 h 45 : Musiques
Mercredi 12	Les animateurs sont dans leur bureau	14 h 30 : LOTO DE PÂQUES
Jeudi 13	10 h 30 : Lecture de journal	14 h 30 : Chasse aux œufs avec les enfants
Vendredi 14	10 h 30 : Atelier mémoire	14h30 : Jardinage
Samedi 15	10h30 : Manucure	15 h : Atelier créatif
Dimanche 16		

Les menus

Lundi 10 Chèvre du Maras	Escargot de bourgogne Farcie lapin au pruneaux Poêlée gourmande Entremets cloche de pâques	Potage d'asperges Pâté de pâques maison Crème caramel
Mardi 11 Coulommiers	Pâté de campagne Omelette à la piperade Flan pistache	Potage de carottes Pizza Salade Yaourt sucré
Mercredi 12 St Nectaire	Pamplemousse Tête de veau gribiche Pomme de terre Riz au caramel	Soupe à l'oignon Lasagne au saumon Salade Fruit
Jeudi 13 Chèvre	Salade de perle Bœufs bourguignon Salsifis Grimole au pomme	Bouillon alphabet Parmentier de canard Fromage blanc
Vendredi 14 Bleu	Macédoine mayonnaise Aile de raie au capres Riz Fruit	Potage navets Tomate ou courgettes farcie Salade Cocktail de fruits
Samedi 15 Camembert	Salade endives/ Pommes / noix Paupiette de veau Pâte Pomme au four	Potage champignons Roulé au fromage Salade compote
Dimanche 16 Gouda	Pâté en croute Sauté de porc au Pruneaux Purée carotte/céleri tropézienne	Potage de légumes Tarte aux poireaux Salade Yaourt aromatisé

DU 17 AU 23 AVRIL

Les animations

Lundi 17	10 h 30 : Lecture du journal	15 h Gym douce
Mardi 18	10 h 30 : Epluchage de légumes	14 h : Couture / tricot
Mercredi 19	Les animateurs sont dans leurs bureau	14h30 : confection de confitures
Jeudi 20	11 h : Vivre ensemble	14 h : Nos amis les chiens
Vendredi 21	10 h 30 : Atelier mémoire	15 h : jeux d'adresse
Samedi 22	10 h 30 : Manucure	14h30 : Jardinage
Dimanche 23		

Les menus

Lundi 17 Mi-lait	Maquereau Rougail saucisse Riz Liégeois	Bouillon vermicelles Bouchée garnie volaille Salade Compote
Mardi 18 Tomme blanche	Saucisson à l'ail Blanquette de volaille Semoule Fruit	Potage chou-fleur Coquille de poisson Mousse coco
Mercredi 19 Cantal	Salade de harengs Palette à la diable Légumes de saison Flan pralin	Potage de légumes Pomme de terre farcie Fruit
Jeudi 20 Bleu	Poireaux vinaigrette Tripes Pomme de terre Brownie	1bouillon de vermicelles Pâte à la carbonara Flan vanille
Vendredi 21 Camembert	Œufs tartare Paupiette de saumon Carotte vichy Poire au vin	Potage céleri Gratin de blettes Dès d'abricots
Samedi 22 St Paulin	Céleri rémoulade Paupiette de volaille Pâtes Fruit	Potage cresson Crêpes au champignons Salade Flan nappé caramel
Dimanche 23 Chèvre	Terrine de poisson Navarrins d'agneau Duo de légumes en Persillade Tarte citron	Potage tomate Raviolis au gratin Salade compote