

L'ADIEU » -

## Au revoir

*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 Apollin-



Mme Renée Ducloux nous a quittés le 3 mars .Elle était parmi nous depuis le 17 Décembre 2020.



*Nous avons une pensée pour ses proches*

## Apéro Foie Gras



## Atelier Cuisine



Foie gras et son insert abricot

# LES 4 SAISONS



129: Avril 2021

[www.ehpad-la-brunetterie.org](http://www.ehpad-la-brunetterie.org)

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

## Une petite nouveauté en avril (et ce n'est pas un poisson d'avril....)



**Finis les tenues professionnelles type hôpital. Place aux tenues civiles professionnelles. Chaque professionnel choisit sa tenue et s'en sert comme une tenue professionnelle, lavée dans l'établissement.**

**Ainsi nous respectons les règles d'hygiène, ce qui est essentiel, surtout par les temps qui courent...**

**Par cette idée, nous favorisons l'image du lieu de vie de l'établissement avant le lieu de soin, un peu « comme à la maison ». Un peu de diversité et de couleurs pour égayer le paysage des résidents. :-)**

Atelier sylvothérapie

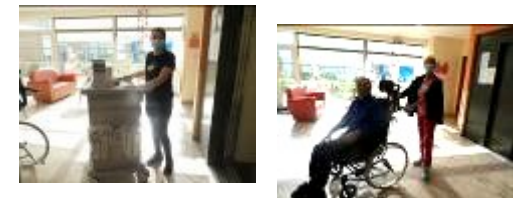
P2

- P3 Bienvenue
- P4 Les infos
- P5 Le Carnet

La recette des chefs du mois de mars



P 6



### Jardinage



### Nos amis les chiens



### Bienvenue



Mr André BESSERON est arrivé le 4 Mars, il réside chambre 5, Place de l'Emeraude.



Mme Claudette PROVOSI est arrivée le 3 Mars, elle réside chambre 139, Rue de l'Opale.



Mr Jean CHOLET est arrivé le 24 Mars, il réside chambre 105, Rue de Jade.



Mme Renée CHOLET est arrivée le 24 Mars, elle réside chambre 113, Rue de Jade.

### TRAVAUX À L'EHPAD (épisode 1)



Raïssa agent d'aide à la personne

## Les animations

Lundi 26	Manucure	Gym douce
Mardi 27	Café avec les accueils de jour	Couture/ tricot
Mercredi 28	Les animatrices sont dans leur bureau	Pétanque
Jeudi 29	Épluchage légumes	Atelier gourmand
Vendredi 30	Atelier mémoire	Atelier créatif
Samedi 1		
Dimanche 2		

## Les menus

Lundi 26	Pâté de campagne Foie de volaille Salsifis Yaourt	Vermicelle Quiche Salade Compote
Mardi 27	Maquereaux vin blanc Rôt de porc Haricot beurre Fruits	Potage champignons Boulette d'agneau Pâtes Flan vaillé
Mercredi 28	Carotte et céleris râpée Bœuf aux pruneaux Printanière de légumes Semoule au lait	Potage légumes Mortadelle Purée de PDT Pêches au sirop
Jeudi 29	Tomate mozzarella Escalope de dinde PDR vapeur Eclair vanille	Potage de saison Gratin de blette Lardons Fruits
vendredi 30	Œufs cocotte Saumonette Semoule Flan chocolat	Potage tomate Jambon blanc Julienne de légumes Fromage blanc fruité
Samedi 1	Choux-fleurs Brandade de morue Salade Fruit	Velouté volaille Tarte tomate chèvre Salade Liégeois chocolat
Dimanche 2	Mousse de canard Sauté de veau PDT dauphine Paris Brest	Potage asperges Raviolis Compote

Préparation : 20 minutes / Cuisson : 10mn /  
Repos au frais : 24h à 48h minimum

## Les ingrédients de la recette : (quantités pour 6 personnes)

- 1 foie gras cru (canard)
- 1 g de sucre
- 5 cl Cognac
- 8 g de sel
- 1 g poivre blanc
- Grossièrement moulu ou vin cuit: pineau,porto

Sortez le foie gras du réfrigérateur 15 à 20 min avant de le travailler. Mélangez le sel, le poivre et le sucre dans une coupelle. (Je fais moi-même un mélange que j'utilise à hauteur de 7 à 10g par foie gras)

Chauffez la lame d'un grand couteau dans un verre d'eau chaude. Séparez les 2 lobes et réservez le petit lobe.

Tranchez le grand lobe en 2 dans le sens de la longueur au niveau de la naissance de la veine. Prélevez les grosses veines des deux moitiés du grand lobe en vous aidant d'une cuillère à café ; Ces veines forment un « Y ». Renouvelez l'opération avec le petit lobe ; Ces veines forment un « X ».

Assaisonnez les morceaux de foie avec le mélange sel-sucre-poivre.

Étalez un morceau de film alimentaire sur votre plan de travail et déposez les morceaux de foie gras au centre, côté lisse assaisonné du foie sur le film.

Faire un petit sillon et versez le cognac délicatement.

Roulez le foie gras dans le film pour former un boudin. Serrez bien et fermez chaque extrémité en nouant ou avec de la ficelle de cuisine. Renouvelez cette opération une fois. (Pour une plus longue conservation on peut le mettre sous vide)

Portez 2 à 3 litres d'eau à ébullition dans une cocotte. Déposez la ballotine dans l'eau bouillante, lestez-la avec des cuillères à soupe. Faites cuire pendant 10 minutes en maintenant la température entre 80° et 90 °C. Sortez délicatement la ballotine de la cocotte et plongez-la dans de l'eau glacée pendant 3 minutes.

Placez la ballotine au frais entre 24 h et 48h avant de retirer le film alimentaire. Tant qu'il est correctement protégé dans son film et dans sa graisse, il est conseillé de le laisser infuser au frais plusieurs jours avant de le déguster.

## ET LES MENUS DE AVRIL



### Atelier pôle EHPAD ressource:

- Jeudi 1er Avril: Cuisine (Grimolle aux pommes)
- Jeudi 8 Avril: Couture
- Jeudi 15 Avril: Nos amis les chiens
- Jeudi 22 Avril: Séquothérapie

## ANNIVERSAIRES

### Us fêteront leur anniversaire au mois de Avril:

#### Les résidents:

- Mr Jean-Claude DESROCHES, né le 1er Avril, 86 ans
- Mr Désiré GAUDINEAU, né le 11 Avril, 84 ans
- Mme Micheline GERCON, née le 17 Avril, 87ans
- Mr André Besson , né le 17 Avril, 85 ans
- Mme Léa TILLET, née le 21 Avril, 92 ans
- Mme Bernadette BOUTET, née le 26 Avril, 73 ans
- Mme Jeanne MATHE, née le 30 Avril, 82 ans
- Mme Monique QUINTARD, née le 30 Avril, 84 ans





#### Et parmi le personnel:

- Céline BIGEAU, née le 3 Avril
- Pierrette DAUTET, née le 4 Avril
- Christine BRUNET née le, 8 Avril
- Adelaide RIVEREAU, née le 8 Avril
- Marie Anne Gillet, née le 10 Avril

## DU 5 AU 11 AVRIL

### Les animations

Lundi 5		
Mardi 6	Café avec les accueils de jour	Couture/ Tricot
Mercredi 7	Les animatrices sont dans leur bureau	Commission menus
Jeudi 8	 Épluchage légumes	Couture
Vendredi 9	Apero a 11h devant la salle d'animation	Guy musique A CONFIRMER
Samedi 10		Film
Dimanche 11		

### Les menus

Lundi 5	 Terrine de poisson Paupiette de veau Riz Gâteau Basque	Potage Vermicelle Feuilleté saumon Salade compote
Mardi 6	Croque Madame Râble de lapin Carottes persillé Fruit	Potage tomate Poisson meunière Purée PDT Flan vanille
Mercredi 7	Betterave Mimosa Chipolatas Purée de pois cassé Panacotta caramel	Velouté légumes Gratin de poireaux Poulet Compote
Jeudi 8	Salade de perle Rognons sauce madère PDT au four Baba au rhum	Velouté carottes potiron Œuf florentine Fruit
Vendredi 9	Salade PDT hareng Papillote de poisson Courgettes persillées Mousse chocolat	Velouté salade Gratin de pâte aux légumes Bigarreau
Samedi 10	Taboulé Filet de poulet Printanière de légume Fruit	Velouté bolet Moussaka Liégeois café
Dimanche 11	Terrine de poisson Sauté d'agneau Pomme paillasson Millefeuille	Velouté tomate Crêpe garnie Salade Compote

## DU 12 AU 18 AVRIL

### Les animations

Lundi 12	Manucure	Gym Douce
Mardi 13	Café avec les accueils de jour	Couture/ Tricot
Mercredi 14	Les animatrices sont dans leur bureau	Loto
Jeudi 15	 Épluchage légumes	Nos amis les chiens
Vendredi 16	Atelier mémoire	Atelier créatif
Samedi 17		
Dimanche 18		

### Les menus

Lundi 12	Rillettes Boudin Blanc Purée Crème vanille	Vermicelle Colin Poêlée légume Compote
Mardi 13	Brocolis vinaigrette Langue de bœuf Pâte Fruit	Potage Haricots verts Salade de riz Flan caramel
Mercredi 14	Salade piémontaise Cuisse de poulet Navet glacé Crème chocolat	Potage de saison Croque Monsieur Salade Ana au sirop
Jeudi 15	Macédoine Paëlla Gâteau Anna	Potage carotte Pâté de tête Haricot vert Fruit
Vendredi 16	Cervelas Aile de raie aux capres PDT Vapeur Compote	Velouté de légume Gratin de légumes Viande hachée Beignet fruit rouge
Samedi 17	Sardine Petit salé Lentille Fruit	Potage poireaux Œuf meurette Pâte Yaourt
Dimanche 18	Terrine de légumes Cuisse de pintade PDT duchesse Bavarois passion	Soupe poisson Quiche lorraine Salade Compote

## DU 19 AU 25 AVRIL

### Les animations

Lundi 19	Manucure	Gym douce
Mardi 20	Café avec les accueils de jour	Couture/tricot
Mercredi 21	 Les animatrices sont dans leur bureau	Tous au jardin ou petanque
Jeudi 22	Vivre ensemble	Sylvothérapie
Vendredi 23	Atelier mémoire	Jeux sur le totem
Samedi 24		Atelier créatif
Dimanche 25		

### Les menus

Lundi 19	Carottes ciboulette Blanquette de dinde Haricot beurre Velouté aux fruits	Vermicelle Paupiette lapin Purée de PDT Compote
Mardi 20	Maquereaux Cassoulet Fruit	Velouté légume Endive au jambon Flan chocolat
Mercredi 21	Salami Filet de poulet Blette Semoule au lait	Soupe courgette Pâte bolognaise Bigarreau
Jeudi 22	Pamplemousse Tête de veau PDT vapeur Fondant au chocolat	Tapioca Œuf dur Epinard béchamel Fruit
Vendredi 23	Haricot vert vinaigrette Brochette de poisson Fromage blanc vanille	Velouté légume Boulette de bœuf Légume couscous Compote
Samedi 24	Artichaud thon Cordon bleu Purée céleri Fruit	Soupe à l'oignon Courgette farcie Flan vanille caramel
Dimanche 25	Salade mâche gésier Gigot d'agneau Flageolet Tarte griotte	Velouté légumes Lasagne saumon Salade Compote