

### 1 ère récolte de l'année



Récolte de rhubarbes pour nos confitures et de la menthe pour un petit thé.



### Sylvothérapie

Bel après midi de partage et de création avec Bellinda.



### Atelier Cuisine



Réalisation de rouleaux de printemps avec le chef Kevin du Domaine de Carthage un très bon moment et plein de trucs et astuces culinaires.

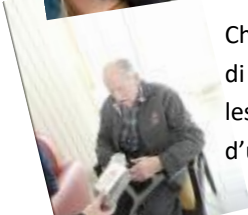


Recette avec les menus

### « Apéro » des anniversaires d'avril.



Chaque premier mercredi du mois nous fêtons les anniversaires autour d'un apéro. À la votre!



# LES 4 SAISONS



131: Juin 2021

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

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

## Nous gardons la forme!



Parties de Baby-foot endiablées



Atelier sylvothérapie



P5



P3 Bienvenue  
P4 Les infos  
P5 brunetterie

CONSEIL DE LA VIE SOCIALE 30 juin 2021 à 10h30

Nous réitérons notre appel aux familles et aux résidents qui souhaitent faire partie du conseil de la vie sociale. Si vous êtes intéressés, merci de vous faire connaître à l'accueil.

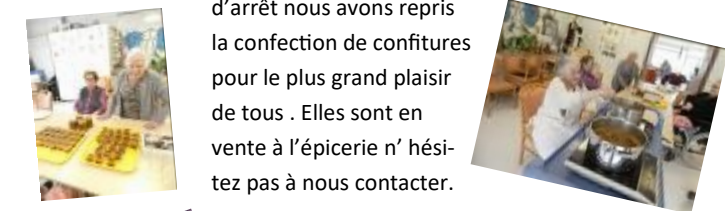
Composé de représentants des résidents, des familles et du personnel de l'établissement, le CVS donne son avis et fait des propositions sur toutes les questions liées au fonctionnement de l'établissement : qualité des prestations, amélioration du cadre de vie... Son rôle est consultatif. Le conseil de la vie sociale favorise l'expression et la participation des résidents et de leurs familles à la vie de la structure. Il se réunit environ trois fois par an.



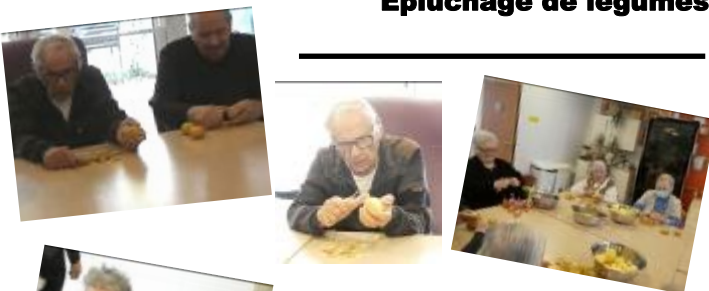
### Après-midi confiture



Après une grande période d'arrêt nous avons repris la confection de confitures pour le plus grand plaisir de tous . Elles sont en vente à l'épicerie n' hésitez pas à nous contacter.



### Epluchage de légumes



Une belle équipe au travail , épluchage de pommes de terre , échalotes et oignons.



### Bienvenue

#### Nos amis les chiens



Après midi câlins avec nos amis les chiens, deux nouveaux venus des cavaliers King Charles



Mme Christiane ROBERT, est arrivée le 4 Mai, elle réside chambre 22, Rue du Corail.



Mme Marthe LAFOREST est arrivée le 19 Mai, elle réside chambre 8, Place de l'émeraude.

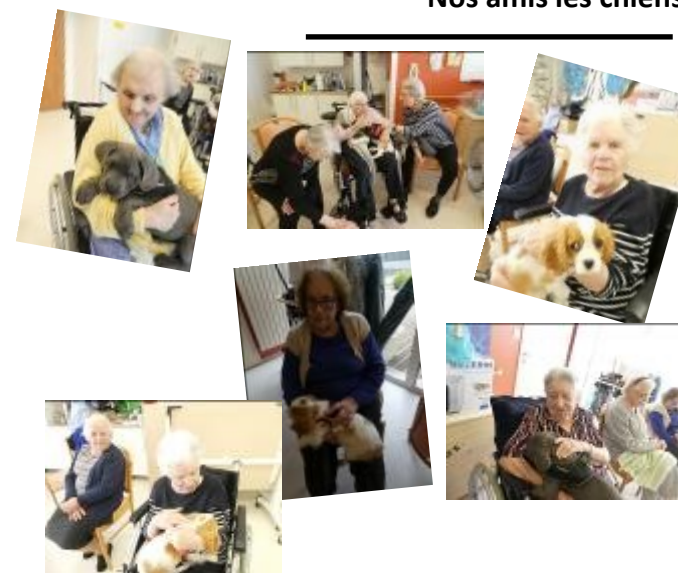
Mme Monique VILLAIN est arrivée le 3 Mai, elle réside chambre 101, Rue de Jade

### Après-midi Chansons



Une après midi tout en chanson et danse

#### Nos amis les chiens



# DU 21 AU 30 JUIN

## Les animations

Lundi 21	Manucure	Gym douce
Mardi 22	Café avec les accueils de jour	Couture/ tricot Messe à 14h30
Mercredi 23	Les animatrices sont dans leur bureau	Atelier créatif
Jeudi 24	Vivre ensemble	Sylvothérapie
Vendredi 25	Atelier mémoire	Atelier créatif
Samedi 26		Jeux de société
Dimanche 27		
Lundi 28	Manucure	Gym douce
Mardi 29	Café avec les AJ	Couture /tricot
Mercredi 30	CVS à 10h30	Tous au jardin

## Les menus

Lundi 21		
Mardi 22	Les menus d'été sont en cours d'élaboration	
Mercredi 23		
Jeudi 24		
vendredi 25		
Samedi 26		
Dimanche 27		

## ROULEAUX DE PRINTEMPS

- 75g de Vermicelles de riz
- 6 Galettes de riz (ne pas confondre avec le gâteau sec)
- 3 Tranches de jambon de poulet/ ou crevettes
- 6 C à C de sauce soja salée
- 6 crevettes moyennes cuites et décortiquées
- 2 petites boîtes de germes de soja
- 2 sachets de salade toute prête/Sauce Nem
- Feuilles de menthe /Graines de sésame

Réhydrater les vermicelles de riz dans l'eau fraîche comme indiqué sur le paquet.

Découper les tranches de blanc de poulet dans le sens de la longueur en fines lanières (3 mm environ).

Mettre les lanières dans un bol et verser les 2 cuillères à café de sauce soja par-dessus.

Faire cuire les vermicelles dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont cuits, ne pas les laisser refroidir sinon ils colleront, mais les passer sous un filet d'eau fraîche de manière à les refroidir et à pouvoir les manipuler sans vous brûler.

Rassembler tous les ingrédients à portée de main. Vous aurez besoin d'un plat rempli d'eau tiède/chaude, dans lequel vous pourrez immerger les galettes de riz, et d'un plan de travail qui n'adhère pas pour confectionner les rouleaux (une planche à découper par exemple, pas d'essui tout ni de torchon).

Immerger une galette de riz dans le plat d'eau chaude, remuer doucement du bout des doigts de façon à sentir lorsqu'elle sera assez souple pour être roulée.

L'étendre sur votre plan de travail, répartir les feuilles de salade de façon à former un petit rectangle qui s'inscrit dans le cercle de la galette (laisser de la marge de galette pour pouvoir rouler plus facilement). Si vous utilisez des crevettes, il faut les placer sous la salade de façon qu'elles se retrouvent à la fin, sur le dessus du rouleau.

Ajouter ensuite deux ou trois feuilles de menthe, les vermicelles de riz, les lanières de poulet égouttées, quelques graines de sésame et les germes de soja.

Fermer les rouleaux, en tenant compte de l'élasticité de vos galettes, n'hésitez pas à serrer tout en restant prudent au cas où la galette se déchirerait.

Replier les côtés. Envelopper les dans du cellophane, cela aidera à les faire tenir jusqu'à ce qu'ils soient servis.

Garder au frigo (au minimum 30min) et server avec un ramequin de sauce pour nems.

# LES ANIMATIONS ET LES MENUS DE JUIN



## Atelier EHPAD pôle ressource: 14 Heure

- Jeudi 3 Juin: Cuisine (Tartes aux légumes du soleil)
- Jeudi 10 Juin: Atelier couture
- Mercredi 16 Juin: Nos amis les chiens
- Jeudi 24 juin : Sylvothérapie

## ANNIVERSAIRES DE JUIN

### Il s fêteront leur anniversaire au mois de Juin:

#### Les résidents:

- Mme Josette KUSTER, née le 8 Juin, 82 ans
- Mr Didier FRADET , né le 13 Juin, 63 ans
- Mme Olga THEBAULT, née le 14 Juin, 98 ans
- Mme Marie TROLARD, née le 18 Juin, 95 ans
- Mr Michel TOURON, né le 25 Juin, 80 ans



#### Et parmi le personnel:

- Catherine PERUCHON , née le 3 Juin
- Clara AUZANNET, née le 9 Juin
- Fabienne VERGNIAUD, née le 26 Juin
- Megane DEMARCONNAY, née le 27 Juin



## DU 31 MAI AU 6 JUIN

### Les animations

Lundi 31	 Manucure	Gym douce
Mardi 1	Café avec les accueils de jour	Couture/ Tricot
Mercredi 2	<b>apéro des anniversaires de mai 11h</b>	Les Guerlets du Clain
Jeudi 3	Épluchage légumes	PR Cuisine / promenade dans le parc
Vendredi 4	 Atelier mémoire	Jeux de société
Samedi 5		Film
Dimanche 6		

### Les menus

Lundi 31	Carottes ciboulette Blanquette de dinde Haricots beurre Velouté aux fruits	Vermicelle Paupiette Lapin Purée de PDT Compote
Mardi 1	Maquereaux Cassoulet Fruit	Velouté légumes Endives au jambon Flan chocolat
Mercredi 2	Salami Filet de poulet Blettes Semoule au lait	Soupe courgette Pâtes bolognaise Bigarreaux
Jeudi 3	Pamplermousse Tête de veau PDT vapeur Fondant au chocolat	Tapioca Œuf dur Epinards béchamel Fruit
Vendredi 4	Haricots verts Brochette de poisson Fromage blanc vanille	Velouté légumes Boulette de Bœuf Légumes couscous Compote
Samedi 5	Artichaut thon Cordon bleu Purée de céleri Fruit	Soupe à l'oignon Courgettes farcies Flan vanille caramel
Dimanche 6	Salade mâches gésiers Gigot d'agneau Flageolets Tarte griottes	Velouté légumes Lasagne saumon Salade Compote

2

## DU 7 AU 13 JUIN

### Les animations

Lundi 7	Manucure	Gym Douce
Mardi 8	Café avec les accueils de jour	Couture/ Tricot
Mercredi 9	Les animatrices sont dans leur bureau	pétanque
Jeudi 10	Epluchage de légumes	PR Couture
Vendredi 11	Atelier mémoire	Atelier créatif
Samedi 12		
Dimanche 13		

### Les menus

Lundi 7	Pâte de campagne Foie de volaille Salsifis Yaourt	Vermicelle Quiche Salade Compote
Mardi 8	Maquereaux Rôti de porc Haricot beurre Fruit	Potage champignons Boulettes d'agneau Pâtes Flan vanille
Mercredi 9	Carottes céleri râpé Bœuf aux pruneaux Printanière de légumes Semoule au lait	Potage légumes Mortadelle Purée de PDT Pêches au sirop
Jeudi 10	Tomates mozzarella Escalope de dinde PDT vapeurs Eclair vanille	Potage de saison Gratin de blettes Lardons Fruit
Vendredi 11	Œuf cocotte Saumonette Semoule Flan chocolat	Potage tomate Jambon blanc Julienne légumes Fromage blanc
Samedi 12	Choux fleurs Brandade de morue Salade Fruits	Velouté volaille Tarte tomate chèvre Salade Liégeois chocolat
Dimanche 13	Mousse de canard Sauté de veau Pommes dauphine Paris Brest	Potage asperges Raviolis Compote

3

## DU 14 AU 20 JUIN

### Les animations

Lundi 14	Manucure	Gym douce
Mardi 15	Café avec les accueils de jour	Couture/tricot
Mercredi 16	Les animatrices sont dans leur bureau	Nos amis les chiens
Jeudi 17	Epluchage de légumes	confitures
Vendredi 18	Atelier mémoire	Atelier créatif
Samedi 19		Jeux
Dimanche 20		

### Les menus

Lundi 14	Salade d'endives Paupiette de volaille Carottes vichy Crème caramel	Vermicelle Coquille de poisson Salade Compote
Mardi 15	Chèvre chaud Sauté de porc Haricots plats Fruit	Velouté de navets PDT farcies Salade Crème café
Mercredi 16	Saucisson à l'ail Foie de volaille Riz Compote	Potage PDT carottes Gratin de légumes Mont blanc praliné
Jeudi 17	Céleri remoulade Noix de joue de bœuf Pâtes Beignet au chocolat	Velouté courgettes Bouchée de la mer Salade Abricots au sirop
Vendredi 18	Champignons la crème Moules au bleu Frite Pommes aux four	Potage légumes Boulette bœuf Poêlée de légumes Flan pistache
Samedi 19	Betteraves ciboulette Brochette de dinde Petit pois Fruits	Potage PDT Poireaux Hachis parmentier Fromage blanc
Dimanche 20	Jambon de pays Lapin aux oignons Pommes rôtis Tarte aux fruits	Soupe de poisson Tarte au fromage Salade Compote

4