

DEVINETTE



Haut père, rude mère, petit enfant à la cotte noire, qui suis-je ?

La châtaigne

A
SAVOIR

KIOSQUE : ouverture les 12 et 26 mai

Dates à retenir pour le mois de mai



- Mercredi 4 mai : Chant avec Léonie et Louis
- Mardi 10 mai : Sortie à la jardinerie
- Mardi 17 mai : Sortie à Monteneuf avec repas et spectacle
- Vendredi 20 mai : Chant avec Michelle et Victor
- Jeudi 26 mai : Olympiades à Mauron
- Mardi 31 mai : Cinéma à Ploërmel

Nombres d'exemplaires : 100

Directeur de publication : Pierre Carlton

Réalisation : les résidents



LE PETIT JOURNAL



**« A la Saint Georges, sème ton orge
A la Saint Marc, il est trop tard. »**

N°04 - AVRIL 2016

A L'EHPAD, au mois d'avril ...

CHANTEZ MAINTENANT !

Le mercredi 13 avril, un après-midi chansons a été proposé aux résidents, animé par Michèle et Victor. Comme à chaque fois, chacun a passé un très bon moment en leur compagnie.



ATELIER CUISINE

Quand les cuisiniers sont en animation, les résidents sont unanimes, le verdict de l'atelier « C'était très bon !! »

Mercredi 27, Touria, cuisinière, a confectionné avec les résidents des mini chaussons aux pommes et mini pain aux raisins.

Le lendemain chacun s'est régalé lors de la dégustation.

Les résidents demandent déjà à en refaire. Et pourquoi pas aussi des mini croissants ou pain au chocolat ?



JEUX DE SOCIETE

Tous les derniers mardi du mois, les bénévoles proposent aux résidents un après-midi « jeux de société ».

Chacun se retrouve autour d'un loto, d'une belotte selon ses envies.



GATEAU MOELLEUX AUX POIRES ET A L'AMANDE

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min



Ingrédients (pour 8 personnes)

- 5 poires
- 3 œufs
- 125g de beurre fondu
- 60g de poudre d'amande
- 60g de farine de blé
- 125g de sucre
- 60g de farine de blé
- ½ sachet de levure

Préchauffer le four à 180°C

Eplucher et couper les poires en lamelles et mettez-les de côté.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux.

Ajouter le beurre fondu, la farine de blé, la poudre d'amande et la levure et mélangez bien le tout.

Incorporez les lamelles de poires, puis versez la préparation dans un moule tapissé de papier sulfurisé.

Faites cuire 30 min. Laissez tiédir avant de démouler.

Ils ont fêté leur anniversaire ce mois-ci :

- Mme BLANCHARD Solange
- Melle BOUVET Jocelyne
- Mme DANET Denise
- Mme MEHAULT Simone
- M. MOREL Robert
- Mme RESNAIS Marie Thérèse



Ils sont arrivés parmi nous :

- Mme MARTIN Emilienne
- Mme POLLET Simone
- En hébergement temporaire :
- M LENOIR Jean Yves

Ils nous ont quittés :

- Melle DESBOIS Bernadette
- Vers un autre établissement :
- Mme THIRION Micheline