

Le site Internet comptabilisait 51 394 visites au 18 mai 2016.

Mai 2016

### Le Mot de La Directrice

« Froid mai, chaud juin, remplissent les granges jusqu'aux coins »

Au regard de ce proverbe, je formule le vœu que le soleil et la chaleur soient au rendez-vous dès les premiers jours du mois de juin. Et pour cause ! Notre traditionnel repas champêtre, organisé le vendredi 3 juin, devrait vous permettre de vous évader du quotidien l'espace d'une journée. Alors, Résidents, familles, profitez de cette journée exceptionnelle organisée spécifiquement pour vous. Les professionnels n'ont pas manqué d'imagination, vous le constaterez par vous-mêmes.

Venez nombreux!!!

### Cela s'est passé en Mars et Avril.

#### Accordéon avec J.C Heurtier

Le mardi 10 mai, 55 résidents participaient à la représentation de l'artiste. Transportés par l'ambiance, quelques résidents ont dansé et certains ont poussé la chansonnettes accompagnés par Monsieur Heurtier. Pour conclure cet après midi, le goûter a été servi par l'Association Loisirs.

#### Atelier « Art florale »

Toujours accompagnés par l'Association Loisirs, le mardi 24 mai, les résidents vont confectionner des bouquets de fleurs qui seront ensuite déposés dans toutes les chambres de l'établissement.

### Bienvenue à

M<sup>me</sup> DURAND Lucienne, le 3 mai  
M<sup>me</sup> FOUCHER Simonne, le 11 mai  
M<sup>me</sup> COUSIN Georgette, le 17 mai  
M. COUSIN Lucien, le 17 mai

### Nous ont quitté

M<sup>me</sup> HODBERT Hélène, le 26 avril

### Information Importante :

Arrivée le 1<sup>er</sup> mai 2012, Karine Chevalier, infirmière, s'en-voile vers une nouvelle aventure.  
Souhaitons lui une bonne continuation.

### Les toques gourmandes

#### « Le tour de France des saveurs »

### À noter sur vos agendas

**7 Juin 2016**

Cinéma :  
« Le potager de mon grand père »

**8 Juin 2016**

Marché de Saint Hilaire

**13 Juin 2016**

Sortie à la biscuiterie de  
Lonlay-l'Abbaye

**20 Juin 2016**

Accordéon avec M. André Gourgeon

## REGARD SUR

La diététicienne anime des ateliers culinaires intitulés : « Les toques gourmandes » sur le thème des spécialités régionales françaises. Quatre résidents participent à ces ateliers selon une progression mensuelle, l'objectif final étant d'élaborer un repas représentant une région française. Pour la confection du repas, une collègue AS, référente repas, différente pour chaque cycle, accompagne la diététicienne.

Voici ci-dessous, le déroulement d'un cycle décomposé en ateliers proposés aux résidents :

**1<sup>er</sup> atelier :** Les résidents choisissent différentes régions puis nous procédons à un tirage au sort ! La région ainsi déterminée, les résidents définissent ensemble le menu l'illustrant au mieux (entrée, plat + garniture, fromage, dessert et boissons). Nous sélectionnons les recettes de leur choix sur internet par projection sur le tableau en salle de réunion.

**2<sup>ème</sup> atelier :** Les quatre résidents participant ont la possibilité d'inviter une personne de leur choix (résident ou membre du personnel) à la dégustation du repas ; nous complétons donc les cartons d'invitation afin de les adresser aux différents convives. La liste de courses nécessaire à l'élaboration du repas est ensuite établie.

**3<sup>ème</sup> atelier :** Nous allons au supermarché de Gorrion pour faire les courses avec les résidents accompagnés par l'animatrice.

**4<sup>ème</sup> atelier :** Direction « Le studio des familles » afin de réaliser le repas avec les résidents dès 8h30. Les résidents mettent toque et tablier. C'est l'occasion de manipuler les aliments : épluchage des légumes, pommes de terre et fruits, coupe des aliments entrant dans la composition du repas, malaxage de la pâte sablée... Cela permet également aux résidents de relire les recettes et d'adapter les quantités en fonction du nombre de convives, de peser les aliments...

À la fin des préparatifs, les résidents se reposent, nous dressons la table et mettons en place les menus...

La semaine suivant les ateliers, la diététicienne remet aux participants le menu illustré accompagné d'une photo.



## Menu

Clairette de Die  
\*\*\*

Salade Lyonnaise  
\*\*\*

Tartiflette – Côtes du  
Rhône  
\*\*\*

Fromage - Bleu de  
Bresse  
\*\*\*

Tarte aux myrtilles,  
crème chantilly  
\*\*\*

Café