

Chers résidents, familles et amis des EHPAD,

Adieu février, bonjour mars ! Nous accueillons ce mois avec des activités spéciales et des instants chaleureux. C'est avec joie que nous partageons ces moments vibrants avec vous !

ANIMATIONS

Vendredi 8

10h Bibliothèque ambulante
11h Siel Bleu
15h Chien visiteur Kumba

Mardi 12

11h Esthétique
15h Jardin
17h Art thérapie

Jeudi 14 Mars à 14h45

Messe

Lundi 18

11h siel Bleu
15h jeux de société /belote

Mercredi 20

10h esthétique
15h Chien visiteur
Kumba

Vendredi 22

10h Bibliothèque ambulante
11h Siel Bleu
15h30 anniversaires du mois

Lundi 11

11h Siel Bleu
15h Coloriage / montage
Avec France

Mercredi 13 à 15h

Activités manuelles

Vendredi 15

11h Siel Bleu
14h45 Chien visiteur Héra

Mardi 19

10h30 départ pour Chambon, Repas
convivial
17h Art thérapie

Jeudi 21

14h45 Chant avec France

Samedi 23

15h Chorale de
Bussière st Georges



Lundi 25

11h Siel Bleu
15h quiz musical



Mercredi 27

15h Médiation Animale



Mardi 26

10h Esthétique
15h jeux de société
17h art thérapie

Jeudi 28

15h chien visiteur Héra



Nous profitons de cette newsletter pour vous informer que l'un de nos deux chiens visiteurs bien-aimés, prend sa retraite à l'âge de 12 ans. À partir de maintenant, Hera ne sera plus présente à l'EHPAD. Nous tenons à exprimer notre gratitude envers elle pour tous ces moments de bonheur et de réconfort qu'elle a apportées à nos résidents.



ZOOM SUR LE MENU



Menu du 04 au 10 mars 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 04/03	 Haricots vinaigrette Boudin noir - Marrons et Pomme Fruit - Fromage Fruit	 Potage - Pommes de terre boulangères - Salade - Fromage ou Laitage Compote
MARDI 05/03	 Salade de lentilles Poulet rôti - Blettes persillées Fromage Fruit	 Potage Gratin de pâtes au jambon Fromage ou Laitage Crème dessert
MERCREDI 06/03	 Terrine de légumes Petit salé - Choux, Pommes vapeur Fromage Beignet	 Potage Tarte au thon - Salade Fromage ou Laitage Pomme au four
JEUDI 07/03	 Carottes râpées Tartiflette - Salade Fromage Fruit	 Potage Œufs durs sauce Chimay - Semoule Fromage ou Laitage Salade de fruits
 VENDREDI 08/03	 Salade piémontaise Colin sauce citron - Epinards Fromage Fruit	 Potage Parmentier de Potimarron - Salade Fromage ou Laitage Œufs au lait
SAMEDI 09/03	 Macédoine - Surimi Bœuf - Carottes Fromage Fruit	 Potage Raviolis gratinés Fromage ou Laitage Flan
DIMANCHE 10/03	 Asperge sauce mousseline Cassoulet Maison Fromage Tarte normande	 Potage - Bouchée à la reine - Salade - Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

Menu du 11 au 17 mars 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 11/03	 Sardines - Tripes à la mode de Caen - Pommes vapeur Fromage Gâfre de Bruxelles	 Potage Carottes à la Volaille Fromage ou Laitage Fruit
MARDI 12/03	 Jambon blanc Fondu - Frites, Salade Fromage Fruit	 Potage - Omelette aux pommes de terre - Salade Fromage ou Laitage Salade de fruits
MERCREDI 13/03	 Poireaux - Fricassée de dinde - Salsifis persillés - Lasagnes Bolognaises - Salade - Fromage - Fruit	 Potage Pâtes Carbonara Fromage ou Laitage Pommes au four
JEUDI 14/03	 Salade de Haricots coco au thon Lasagnes Bolognaises - Salade - Fromage Fruit	 Potage - Quiche au Fromage - Salade Fromage ou Laitage Poire au sirop
 VENDREDI 15/03	 Mousse de foie Filet de perche sauce Dieppoise - Gratin brocolis Fromage - Fruit	 Potage Pommes de terre salaridaise - Salade Fromage ou Laitage Compote
SAMEDI 16/03	 Choux fleurs vinaigrette Choucroute Fromage Fruit	 Potage Quenelles sauce Forestière - Riz pilaf Fromage ou Laitage Liégeois
DIMANCHE 17/03	 Salade - Canette à l'orange - Navets braisés - Fromage Gâteau à la noix de coco	 Potage - Croissant au jambon - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

Menu du 18 au 24 mars 2024

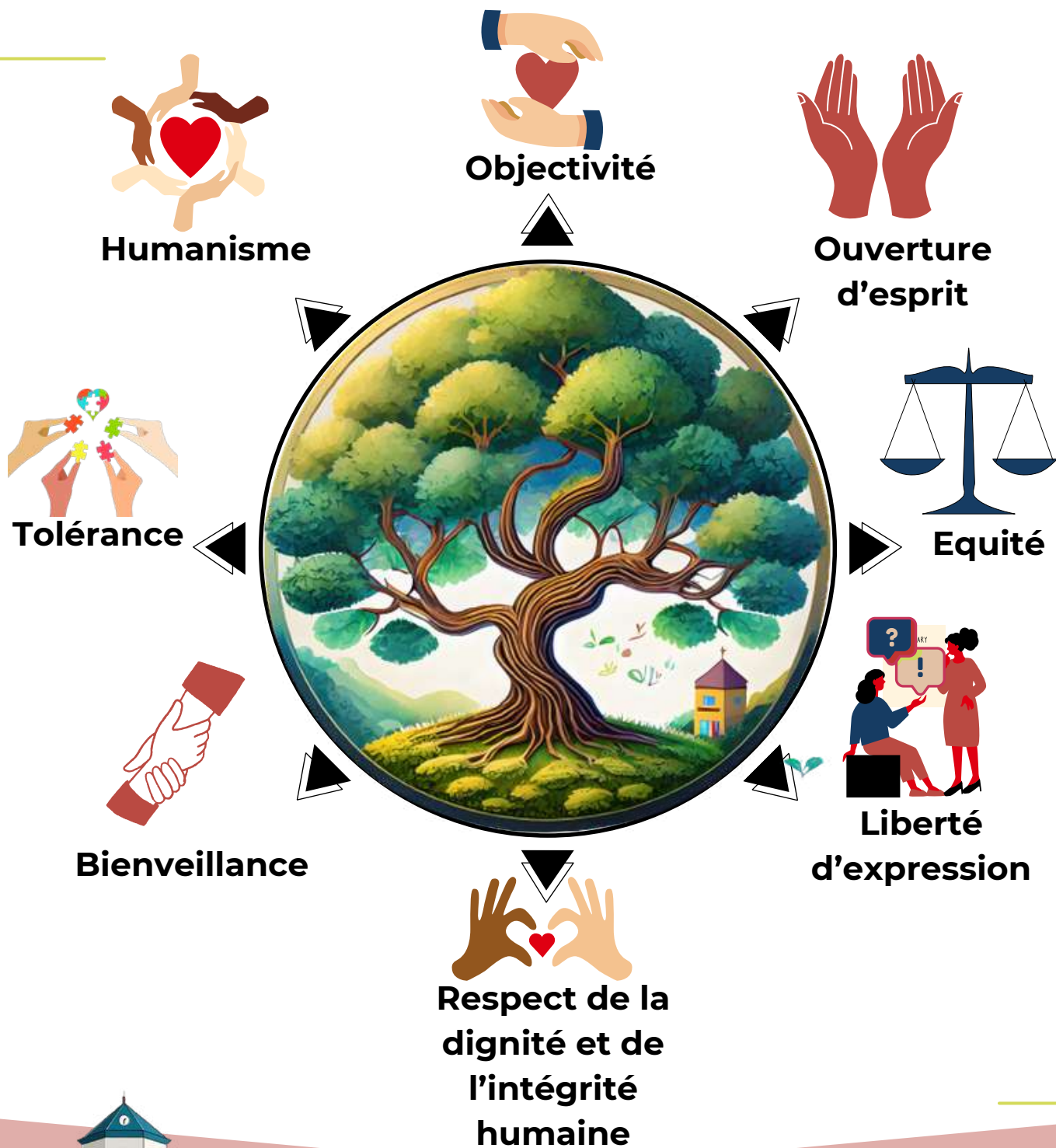
JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 18/03	 Lentilles vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante - Pommes persillées Fromage - Fruit	 Potage - Jambon braisé - Haricots verts persillés Fromage ou Laitage Flan
MARDI 19/03	 Maquereaux Rouelle de porc braisée - Choux de Bruxelles - Fromage Tarte au chocolat	 Potage Pâtes à la Bolognaise Fromage ou Laitage Salade de fruits
MERCREDI 20/03	 Pâté de campagne Poulet rôti au jus - Mousse de Haricots blancs - Fromage Fruit	 Potage Gratin de poireaux au bleu - Salade Fromage ou Laitage Liégeois
JEUDI 21/03	 Jambon blanc Pâté aux pommes de terre - Salade Fromage Fruit	 Potage Œufs durs - Choux fleurs gratinés Fromage ou Laitage Crème dessert
 VENDREDI 22/03	 Salade de choux romanesco - Dos de cabillaud sauce Chorizo - Riz pilaf Fromage - Fruit	 Potage Tarte aux oignons - Salade Fromage ou Laitage Ile flottante
SAMEDI 23/03	 Céleri rémoulade Bœuf Stroganoff - Pâtes au beurre Fromage Fruit	 Potage Parmentier de poisson - Salade Fromage ou Laitage Crème brûlée
DIMANCHE 24/03	 Salade de Gésiers Pintade aux Choux braisés - Fromage Brownie et Crème anglaise	 Potage - Crêpes Fourrées maison - Salade - Fromage ou Laitage Compote de fruits

Menu du 25 au 31 mars 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 25/03	 Macédoine Vinaigrette - Andouillettes - Pommes sautées Fromage - Mirabelles	 Potage - Bouchée de poisson - Salade Fromage blanc Gâteau de semoule
MARDI 26/03	 Champignons à la grecque - Poulet rôti - Flageolets Fromage Beignet	 Potage - Omelette aux fines herbes - Salade - Fromage ou Yaourt aux fruits Liégeois
MERCREDI 27/03	 Jambon blanc Fondu Creusois - Frites, Salade Fromage Fruit	 Potage - Pâtes au saumon - Fromage ou Fromage blanc aux fruits Compote
JEUDI 28/03	 Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux oignons - Choux Romanesco braisés Fromage - Fruit	 Potage Emincé de poulet - Carottes à la crème Fromage ou Yaourt Mousse citron
 VENDREDI 29/03	 Pâté de lapin Poisson sauce dieppoise - Pâtes, Epinards - Fromage Pêche au sirop	 Potage - Tarte à la Provençale - Salade Fromage ou Fromage blanc Œufs au lait
SAMEDI 30/03	 Maquereaux - Fraise de veau sauce ravigote - Pommes de terre persillées Fromage - Fruit	 Potage - Gratin de Brocolis aux lardons - Salade - Fromage ou Yaourt aux fruits Mousse chocolat
DIMANCHE 31/03	 Duo de saucisson Navarin d'agneau et ses légumes Fromage Gâteau de Pâques	 Potage - Poireaux au jambon - Fromage ou Fromage blanc aux fruits - Compote de fruits crus

« L'ÉTHIQUE EN EHPAD... MAIS PAS QUE ! »

Dans cette newsletter, nous souhaitons mettre en lumière une initiative importante pour nos établissements. Il s'agit de la mise en place d'un **Comité Éthique en 2023**. Cela vise à promouvoir la réflexion, le dialogue et l'amélioration continue de nos pratiques. N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour en savoir plus !



EHPAD

Les Signolles



EHPAD

Eugène Romaine



EHPAD

Les Quatre Cadrans