EHPAD Eugène Romaine

NEWSLETTER

Novembre 2026

N'oubliez pas de scanner pour visiter notre page Facebook

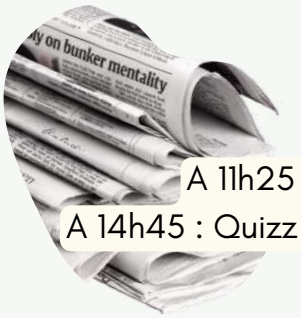
Un mois tout en douceur ! Découvrez le programme de novembre

Nous vous souhaitons un très beau mois ! 🍂

ANIMATIONS

Lundi 02
A 11h00 : Siel bleu avec Mélody (Groupe A)
A 14h45 : Atelier Remue méninges

Mardi 03
A 14h45 : Atelier manuel



Mercredi 04
A 11h25 : Lecture du journal
A 14h45 : Quizz de culture générale

Jeudi 05
A 9h30 : Sortie aux courses ou au marché
A 14h45 : Gym douce

Vendredi 06
Après-midi : Activité en autonomie (Coloriages / fiches jeux)

Lundi 09
A 11h00 : Siel bleu avec Mélody
Après-midi : Activité en autonomie (Coloriages / fiches jeux)



Mardi 10
A 14h45 : Visite de Tommy le chien

Jeudi 12
A 14h45 : Messe

Vendredi 13
Après-midi : Activité en autonomie (Coloriages / fiches jeux)



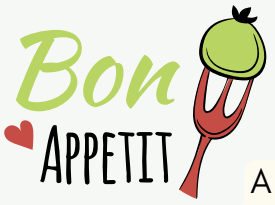
Samedi 14
A 14h45 : Chorale

Lundi 16
A 11h00 : Siel bleu avec Mélody (Groupe A)
A 14h45 : Atelier avec l'étang des Landes

Mardi 17
A 14h45 : Atelier manuel



Mercredi 18
A 11h25 : Lecture du journal
A 14h45 : Médiation animale



Jeudi 19
A 10h00 : Atelier cuisine
A midi : Repas à thème l'automne et Beaujolais nouveau
A 14h45 : Spectacle de danse

Vendredi 20
Après-midi : Activité en autonomie (Coloriages / fiches jeux)

Lundi 23
A 11h00 : Siel bleu avec Mélody
A 14h15 : Commission des menus

Mardi 24
A 14h45 : Chant

Mercredi 25
A 10h00 : Atelier cuisine
A 11h25 : Lecture du journal
A 14h45 : Goûter partagé à l'EHPAD de Châtelus-Malvaleix



Jeudi 26
A 9h30 : Sortie aux courses ou au marché
A 14h45 : Gym Douce

Vendredi 27
A 11h25 : Lecture du journal
A 15h15 : Anniversaire du mois



Lundi 30
A 11h00 : Siel bleu avec Mélody (Groupe B)
Décoration de Noël



Nous vous informons/rappelons que désormais les invitations pour la célébration des anniversaires seront transmises par e-mail aux familles concernées.
Merci pour votre compréhension.



L'ASSISTANTE SOCIALE,

UNE AIDE PERSONNALISÉE POUR CHAQUE RÉSIDENT

Missions générales

A disposition des résidents et de leur famille, l'assistante sociale a pour mission de vous conseiller, de vous orienter et de vous soutenir dans vos démarches. Son objectif est de vous aider à prévenir et à remédier aux difficultés sociales et médico-sociales que vous pourriez rencontrer.

L'assistante sociale reçoit dans son bureau mais peut également se rendre dans votre chambre.

Afin de vous garantir la confidentialité des interventions réalisées, nous vous rappelons que ce professionnel est soumis au secret professionnel (conformément à l'article 226-13 du code pénal).

Objectifs d'intervention

- Favoriser l'accès à l'hébergement (allocation logement, aide sociale, etc.).
- Prévenir et traiter les difficultés financières (demande d'aides financières, dossier de surendettement)
- Favoriser l'accès à la santé (protection sociale de base, CMU, CMU-C, ACS, etc).
- Prévenir la vulnérabilité en garantissant l'accès à la protection juridique.
- Soutenir les résidents dans leurs démarches administratives quotidiennes.
- Préparer les retours à domicile.

Fonctionnement

Après un entretien, l'assistante sociale :

- **PROPOSE** aide, conseils et orientations susceptibles d'apporter des réponses aux difficultés que vous rencontrez.
- **EVALUE** l'ensemble des éléments de la situation en partenariat avec les professionnels de l'établissement. Cette évaluation globale permet d'adapter les réponses ou aides possibles à vos besoins.
- **ACCOMPAGNE** et assure le suivi du projet en vous guidant dans les démarches.

Elle travaille également en partenariat avec des services externes comme les services du Conseil départemental, le CLIC, la CAF, le TGI, le TI, etc.

Pour joindre nos assistantes sociales

BALLET Blandine
Assistante sociale (Ajain)
05 55 80 95 00 (puis taper 3)
05 55 80 32 70 (ligne directe)
service.social@ehpadajain.fr

GASNIER Christine
Assistante sociale (Boussac/Châtelus)
06 62 82 00 48 : les lundis et les vendredis
service.social@ehpad-boussac.fr

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

DE L'EHPAD LES SIGNOLLES

Pour qui ?

Notre service s'adresse à toute personne résidant sur le canton de Boussac. Que vous soyez une personne âgée, en convalescence ou simplement à la recherche d'une solution pratique, notre service de portage de repas est là pour vous. Nous sommes là pour soutenir ceux qui pourraient avoir des difficultés alimentaires.

Notre engagement...

1. Repas équilibrés : Chaque jour, nos repas sont soigneusement préparés pour assurer équilibre nutritionnel et saveur.
2. Produits frais : Nous favorisons l'utilisation de produits locaux et de qualité.

Tarifs depuis le 1er/04/2026

- Tarif d'un repas livré (déjeuner + potage + pain) : **10.24 € TTC**
- Tarif d'un repas livré pour une journée complète (déjeuner + dîner + pain) : **15.11 € TTC**

Les tarifs sont révisés annuellement.

Vous pouvez :

- choisir de prendre de 1 à 7 repas par semaine
- suspendre les repas à tout moment (vacances, hospitalisation, ...) en respectant le délai de 3 jours tant pour commander que décommander.

Après votre inscription, le délai de la première livraison est de 7 jours.



Les repas

Les menus sont élaborés par une diététicienne et confectionnés par la cuisine centrale de l'EHPAD d'Ajain (n° Agrément sanitaire FR-23.002.001-CE). Ils tiennent compte des goûts lorsqu'ils sont connus (selon fiche aversion) afin de proposer des plats de remplacement.

Menu type

- une entrée,
- un plat principal avec légumes et/ou féculent,
- un fromage ou produit laitier,
- un dessert ou un fruit,
- un potage,
- et un quart de pain.

Les livraisons



Nos repas sont livrés avec soin par Laetitia Denis, notre professionnelle dévouée.

Jour de livraison	Consommation
Lundi après-midi	Repas du mardi et du mercredi
Mercredi après-midi	Repas du jeudi et du vendredi
Vendredi après-midi	Repas du samedi, du dimanche et du lundi

Respect des normes d'hygiène

Chaque repas, conditionné en barquette individuelle thermoscellée, est transporté dans un véhicule frigorifique, assurant ainsi le respect strict des normes d'hygiène. Nous nous engageons à maintenir la fraîcheur et la qualité de chaque plat jusqu'à votre porte.

Votre rôle essentiel

Pour garantir la sécurité alimentaire, il est impératif que les repas soient réceptionnés dès leur livraison et rangés immédiatement au réfrigérateur. Votre confort et votre bien-être sont au cœur de notre engagement.

Vous voulez en savoir plus ? Contactez-nous !

ANGÉLIQUE BRINDEAU
Responsable administrative
Pôle restauration

a.brindeau@ehpadajain.fr
05 55 80 32 60

LES MENUS DU MOIS

Menus du 02 au 08 novembre 2026

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 02/11	*Œuf mayonnaise - Sauté de poulet sauce chasseur - Choux de Bruxelles braisés Fromage - Gâteau de semoule*	*Potage Pâte au Saumon Fromage ou Laitage Fruit*
MARDI 03/11	*Poireaux vinaigrette - Rôti de porc au jus - Blettes persillées Fromage - Fruit*	*Potage - Pommes de terre salardaise Fromage ou Laitage Fruit*
MERCREDI 04/11	*Jambon blanc Fondu frites - Salade Fromage Fruit*	*Potage - Flan de brocolis aux lardons Fromage ou Laitage Pomme au four*
JEUDI 05/11	*Lentilles vinaigrette Bœuf - Carottes Fromage Œufs au lait*	*Potage Œufs brouillés à la portugaise - Riz pilaf Fromage ou Laitage - Fruit*
VENDREDI 06/11	*Museau de porc vinaigrette Filet de perche sauce Dieppoise - Epinards braisés à l'ail - Fromage - Fruit*	*Potage - Tarte aux oignons Salade Fromage ou Laitage Poire au vin*
SAMEDI 07/11	*Macédoine de légumes vinaigrette - Langue de bœuf sauce piquante Macaronis - Fromage - Flan*	*Potage - Hachis parmentier - Salade Fromage ou Laitage Fruit*
DIMANCHE 08/11	*Rillettes - Rôti de veau au jus - Flageolets forestiers Fromage Pâtisserie*	*Potage - Roulé au Fromage Salade Fromage ou Laitage Fruit*

BON APPÉTIT !

Menus du 09 au 15 novembre 2026

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 09/11	*Betteraves rouges vinaigrette - Saucisse de Toulouse - Petit pois carottes - Fromage Pruneaux au sirop*	*Potage - Quenelle sauce forestière - Semoule Fromage ou Laitage Fruit*
MARDI 10/11	*Thon à la catalane - Poulet rôti - Endives braisées Fromage Chausson aux pommes*	*Potage - Pâtes à la carbonara Fromage ou Laitage Fruit*
MERCREDI 11/11	*Terrine de faisan aux cèpes Sauté de porc au vin blanc Ecrasé pommes de terre Fromage - Pâtisserie*	*Potage - Poêlée de carottes au poulet Fromage ou Laitage Liégeois*
JEUDI 12/11	*Salade de pommes de terre Bœuf bourguignon - Cœur de céleri braisé - Fromage Crème dessert*	*Potage - Quiche lorraine Salade Fromage ou Laitage Fruit*
VENDREDI 13/11	*Salade coleslaw Aile de raie aux câpres Pommes sautées Fromage - Fruit*	*Potage - Gratin de brocolis au maroille - Salade Fromage ou Laitage Crème dessert*
SAMEDI 14/11	*Céleri rémoulade - Jambon sauce madère - Haricots blancs persillés Fromage - Fruit*	*Potage - Raviolis gratinés Fromage ou Laitage Salade de Fruits*
DIMANCHE 15/11	*Pâté de campagne Poule au pot - Riz pilaf Fromage Flognarde aux poires*	*Potage - Crêpes fourrées maison - Salade Fromage ou Laitage Fruit*

BON APPÉTIT !

Menus du 16 au 22 novembre 2026

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 16/11	*Carottes râpées* *Andouille de viande* *Pommes vapeur* *Fromage - Ananas au sirop*	*Potage - Poêlée de blettes aux lardons* *Fromage ou Laitage* *Pomme au four*
MARDI 17/11	*Champignons à la grecque* *Sauté de dinde à la moutarde - Petit pois* *Fromage - Fruit*	*Potage - Pâtes à la bolognaise* *Fromage ou Laitage* *Crème dessert*
MERCREDI 18/11	*Salade de haricots rouges au thon - Rouelle de porc braisée* *Poêlée de légumes oubliés* *Fromage* *Flan pâtissier*	*Potage Omelette à la ciboulette - Salade* *Fromage ou Laitage* *Gâteau de semoule*
JEUDI 19/11	*Salade de betteraves jaunes - Pâté de butternut et pommes de terre* *Salade - Fromage Gâteau à la citrouille*	*Potage - Tarte au fromage Salade* *Fromage ou Laitage* *Poire au sirop*
VENDREDI 20/11	*Cervelas vinaigrette* *Feuilleté de saumon aux épinards - Salade* *Fromage - Fruit*	*Potage - Carottes à la crème et volaille* *Fromage ou Laitage* *Liégeois aux fruits*
SAMEDI 21/11	*Œuf poché et salade* *Crépinette de porc sauce diable - Purée St Germain* *Fromage - Fruit*	*Potage - Poêlée de Haricots au poulet épicé* *Fromage ou Laitage* *Mousse au chocolat*
DIMANCHE 22/11	*Galantine - Carbonade flamande - Choux Romanesco - Fromage* *Tarte aux pommes*	*Potage Bouchée de poisson Salade* *Fromage ou Laitage* *Compote de fruits*

BON APPÉTIT !

Menus du 23 au 29 novembre 2026

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 23/11	*Poireaux vinaigrette* *Andouillette - Frites* *Fromage* *Fruit*	*Potage* *Endive au jambon* *Fromage ou Laitage* *Compote*
MARDI 24/11	*Haricots verts vinaigrette* *Paupiette de dinde sauce forestière - Lentilles* *Fromage - Fruit*	*Potage - Pommes de terre boulangère* *Fromage ou Laitage* *Liégeois*
MERCREDI 25/11	*Choux fleurs vinaigrette* *Palette à la diable - Pennes* *Fromage* *Beignet au chocolat*	*Potage - Quiche aux poireaux - Salade* *Fromage ou Laitage* *Fruit*
JEUDI 26/11	*Jambon blanc* *Pâté aux pommes de terre* *Salade* *Fromage - Fruit*	*Potage - Œufs durs - Gratin de blettes* *Fromage ou Laitage* *Poire au sirop*
VENDREDI 27/11	*Salade de haricots coco aux lardons - Filet de sandre sauce beurre* *Brocolis - Fromage - Fruit*	*Potage - Parmentier de potimarron - Salade* *Fromage ou Laitage* *Crème dessert*
SAMEDI 28/11	*Terrine de légumes* *Pot au feu et ses légumes* *Fromage* *Fruit*	*Potage - Gratin de pâtes au jambon* *Fromage ou Laitage* *Salade de fruits*
DIMANCHE 29/11	*Asperges sauce mousseline* *Filet mignon au cidre* *Pommes rosties - Fromage* *Baba au rhum*	*Potage - Bouchée à la reine* *Salade* *Fromage ou Laitage* *Compote*

BON APPÉTIT !

Menus du 30 novembre au 06 décembre 2026

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 30/11	*Jambon blanc* *Fondu Creusois - Frites, salade verte* *Fromage Fruit*	*Potage - Gratin de butternut au jambon* *Fromage ou Laitage* *Riz au lait*
MARDI 1ER/12	*Salade - Haricots rouges au thon - Escalope de dinde à la crème - Endives braisées* *Fromage - Fruit*	*Potage - Pâtes au saumon* *Fromage ou Laitage* *Poire au vin*
MERCREDI 02/12	*Haricots verts vinaigrette* *Saucisse de Toulouse* *Lentilles* *Fromage - Fruit*	*Potage - Omelette aux champignons - Salade* *Fromage ou Laitage* *Compote*
JEUDI 03/12	*Betteraves rouges vinaigrette - Lasagne bolognaise - Salade* *Fromage - Tropézienne*	*Potage - Tarte aux oignons* *Salade* *Fromage ou Laitage* *Compote*
VENDREDI 04/12	*Pâté de lapin* *Filet de poisson pané - Petit pois à la française* *Fromage - Fruit*	*Potage - Quenelle sauce aurore - Riz* *Fromage ou Laitage* *Salade de fruits*
SAMEDI 05/12	*Champignons à la grecque* *Tête de veau sauce gribiche* *Pommes vapeur* *Fromage - Liégeois*	*Potage - Roulade de poireaux* *Fromage ou Laitage* *Ile flottante*
DIMANCHE 06/12	*Salade de choux frisés au comté - Cuisse de canette rôtie - Navets braisés* *Fromage - Brioche perdue*	*Potage - Raviolis Gratinés* *Fromage ou Laitage* *Fruit*

BON APPÉTIT !

BON APPÉTIT

Veuillez noter que les menus peuvent être ajustés en cas de problèmes d'approvisionnement et/ou techniques.

VIANDE BOVINE : FRANCE

Suivez-nous !

Pour visiter nos réseaux sociaux et sites web, scannez les QR codes ci-dessous :

Facebook	Linkedin	Youtube	Sites web

DIRECTION COMMUNE

EHPAD Ajain_Boussac_Châtelus-Malvaleix