



EHPAD

Les Quatre Cadrans

# NEWSLETTER

pour les Résidents et les Familles

JUIN 2024



**Chers résidents, familles et amis des EHPAD,**

Le mois de juin est arrivé, apportant avec lui l'été. Profitez de ce mois, qui, nous l'espérons, sera ensoleillé, pour partager avec nous les activités et moments de convivialité que nous avons prévus.

## ANIMATIONS

**Mercredi 12**

Sortie "La ferme des Clautres" à Bord St Georges. Piquenique à midi sur place et visite du parc animalier.

**Mercredi 19**

Médiation animale.

**Mercredi 26**

Barbecue : salle à manger et terrasse ouverte.

**Vendredi 28/06**

"Fête des anniversaires du trimestre" animé par Georges Mikaleff, accordéon et piano synthé.

**Mardi 18**

15h : Venue de la chorale de Châtelus en l'honneur de "La fête de la musique". Les élèves de l'école de Châtelus sont invités. Les familles des résidents invitées également.

**Jeudi 20**

15h : Nous fêtons "La fête de la musique" avec un karaoké (intervenant **Christian Bancelin**).

**Les familles de résidents désirant se joindre à nous sont les bienvenues !**

**Jeudi 27**

Messe

En dehors de ces animations, nos ateliers sont toujours programmés en semaine. Rejoignez-nous pour des moments de détente et de divertissement, que ce soit pour les chants, les travaux manuels, bricol'âge, jeux de mémoire, loto et gym.





# ZOOM SUR LE MENU



## Menu du 03 au 09 juin 2024

JOUR	MATIN	SOIR
<b>LUNDI 03/06</b>	 Betteraves rouges vinaigrette- Choux farcis - Pommes persillées-Fromage Pâtisserie	 Potage Œufs durs sauce mornay - Semoule Fromage ou Laitage Gâteau de riz
<b>MARDI 04/06</b>	 Salade - Sot l'y laisse de dinde à la provençale-Macaronis au beurre-Fromage Salade de fruits	 Potage Poêlée de lentilles aux lardons Fromage ou Laitage Crème dessert
<b>MERCREDI 05/06</b>	 Jambon blanc Fondu creusois - Frites, Salade Fromage Pêches au sirop	 Potage Emincé de poulet - Poêlée de carottes Fromage ou Laitage Compote
<b>JEUDI 06/06</b>	 Salade coleslaw Rôti de porc sauce charcutière - Salsifis à l'ail-Fromage Chausson pommes	 Potage-Clafoutis Tomates-Mozzarella - Salade verte Fromage ou Laitage Crème dessert
<b> VENDREDI 07/06</b>	 Museau de porc vinaigrette Choucroute de la mer-Fromage Abricot au sirop	 Potage-Pommes de terre saladaise aux gésiers - Salade Fromage ou Laitage Flan
<b>SAMEDI 08/06</b>	 Taboulé-Sauté de bœuf aux oignons - Endives braisées au miel-Fromage Liégeois	 Potage Gratin de pâtes au jambon Fromage ou Laitage Crème dessert
<b>DIMANCHE 09/06</b>	 Pâté de campagne Sauté de veau marengo - Riz pilaf Fromage-Brownie et crème anglaise	 Potage-Bouchée à la reine - Salade verte-Fromage ou Laitage-Compote de fruits crus

## Menu du 10 au 16 juin 2024

JOUR	MATIN	SOIR
<b>LUNDI 10/06</b>	 Sardines-Paupiette de veau braisée - Poêlée de lentilles Fromage Fruit	 Potage-Poêlée campagnarde aux lardons - Salade Fromage ou Laitage Compote
<b>MARDI 11/06</b>	 Poireaux vinaigrette Escalope de dinde pané à la milanaise Macaronis-Fromage Poire au sirop	 Potage Gratin de choux fleurs au jambon Fromage ou Laitage Compote
<b>MERCREDI 12/06</b>	 Haricots verts vinaigrette Parmentier de canard - Salade Fromage-Pâtisserie	 Potage Œufs brouillés à la portugaise Fromage ou Laitage Crème dessert
<b>JEUDI 13/06</b>	 Carottes râpées au miel-Bœuf stroganoff - Frites Fromage Tarte aux Fraises	 Potage Quiche lorraine Salade verte Fromage ou Laitage Flan vanille
<b> VENDREDI 14/06</b>	 Mousse de foie Blanquette de la mer Riz pilaf Fromage Fruit	 Potage - Pommes de terre à la crème et jambon - Salade Fromage ou Laitage Compote
<b>SAMEDI 15/06</b>	 Concombre à la crème-Jambon braisé madère Haricots blancs Fromage-Liégeois	 Potage Flan de carottes - Salade verte Fromage ou Laitage Crème dessert
<b>DIMANCHE 16/06</b>	 Pâté de campagne Rosbeef froid sauce cocktail - Pommes rôtis-Fromage Tarte aux fruits	 Potage-Roulé au fromage - Salade verte-Fromage ou Laitage-Compote de fruits crus

## Menu du 17 au 23 juin 2024

JOUR	MATIN	SOIR
<b>LUNDI 17/06</b>	 Macédoine Andouillettes à la moutarde - Pommes sautées-Fromage Mirabelles au sirop	 Potage Bouchée de poisson - Salade Fromage ou Laitage Gâteau de semoule
<b>MARDI 18/06</b>	 Champignons à la grecque-Poulet rôti Flageolets Fromage Fruits	 Potage Omelette aux fines herbes - Salade Fromage ou Laitage Liégeois
<b>MERCREDI 19/06</b>	 Jambon blanc Fondu Creusois - Frites, Salade Fromage Pâtisserie	 Potage Pâtes au saumon Fromage ou Laitage Compote
<b>JEUDI 20/06</b>	 Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux oignons - Choux Romanesco braisés Fromage-Pâtisserie	 Potage Emincé de poulet - Carottes à la crème Fromage ou Yaourt Mousse citron
<b> VENDREDI 21/06</b>	 Pâté de lapin Poisson sauce dièppoise - Pâtes, Epinards-Fromage Pêche au sirop	 Potage-Tarte à la Provençale - Salade Fromage ou Fromage blanc Œufs au lait
<b>SAMEDI 22/06</b>	 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
<b>DIMANCHE 23/06</b>	 Duo de saucisson Navarin d'agneau et ses légumes Fromage Pâtisserie	 Potage-Poireaux au jambon-Fromage ou Fromage blanc aux fruits-Compote de fruits crus

## Menu du 24 au 30 juin 2024

JOUR	MATIN	SOIR
<b>LUNDI 24/06</b>	 Salade de Macédoine-Tomate Farcie et Pommes de terre-Fromage Glace	 Potage Salade de pâtes au thon Fromage ou Laitage Gâteau de semoule
<b>MARDI 25/06</b>	 Taboulé Escalope à la crème Courgettes fraîches poêlées Fromage-Fruit	 Potage Omelette aux fines herbes - Salade Fromage ou Laitage Crème dessert
<b>MERCREDI 26/06</b>	 Brocolis vinaigrette Rouelle braisée - Frites Fromage Flan pâtissier	 Potage Œufs durs - Choux fleurs vinaigrette Fromage ou Laitage Compote
<b>JEUDI 27/06</b>	 Melon-Langue de bœuf sauce piquante -Macaronis Fromage Fruit	 Potage Tarte à l'oignon - Salade Fromage ou Laitage Liégeois aux fruits
<b> VENDREDI 28/06</b>	 Museau de porc vinaigrette-Poisson du Jour sauce citron Riz pilaf-Fromage Fruit	 Potage Poêlée de carottes au poulet Fromage ou Laitage Mousse au chocolat
<b>SAMEDI 29/06</b>	 Sardines-Bœuf stroganoff - Cœur de céleri braisé Fromage Fruit	 Potage Jambonneau - Salade de Pommes de terre-Fromage ou Laitage-Ile flottante
<b>DIMANCHE 30/06</b>	 Duo de saucisson Rôti de veau au miel et romarin-Flageolets provençaux Fromage-Pâtisserie	 Potage-Croissant au jambon - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

bon appétit