



Les Quatre Cadrans

NEWSLETTER

Avril 2026

N'oubliez pas de scanner pour visiter notre page Facebook



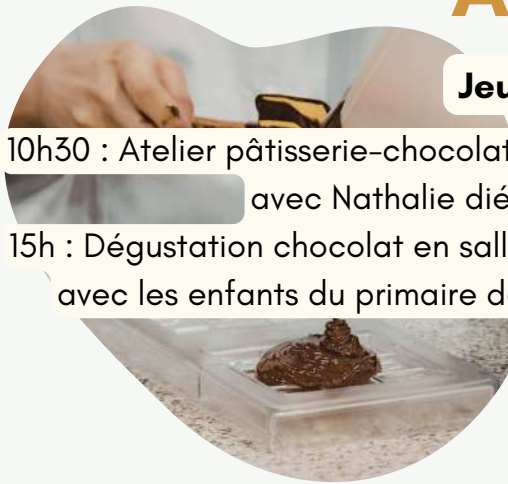
Nous vous souhaitons un bon mois d'avril !

Avec l'arrivée des beaux jours, le mois d'avril s'installe sous le signe du renouveau et de la convivialité. À travers cette newsletter, nous vous invitons à découvrir le programme des animations ainsi que les menus.

ANIMATIONS

Jeudi 02

10h30 : Atelier pâtisserie-chocolat de Pâques avec Nathalie diététicienne.
15h : Dégustation chocolat en salle à manger avec les enfants du primaire de l'école de Châtelus.



Jeudi 16

12h : Salle à manger, repas oriental proposé et cuisiné par les responsables et cuisiniers de l'EHPAD d'Ajain.



Jeudi 23

15h : Messe

Hors animations: Planning de la semaine affiché le lundi matin.

- Gym Siel bleu les lundis à 11h.
- Visite de l'animatrice avec distribution du journal et du courrier les matins à 11h.
- Notre chien visiteur les lundis et vendredis.
- Ateliers de 15h à 16h30 réservés exclusivement aux résidents : Remue-méninges, lecture/écriture, travaux manuels et bricol'âge. Atelier tricot le mardi en général à 11h.
- Chant et Loto (familles bienvenues).
- Bibliothèque de Châtelus le vendredi en matinée.

L'animatrice sera en congés à partir du mardi 7/04, reprise de l'animation lundi 13/04.





Les Quatre Cadrans

APPEL À CANDIDATURES POUR LES FAMILLES ET RÉSIDENTS

Rappel

Mesdames, Messieurs,

Nous vous informons que cette année le Conseil de la Vie Sociale de l'EHPAD sera renouvelé. À cette occasion, un appel à candidatures est lancé pour les représentants de résidents et de familles.

Le CVS c'est quoi ?



Le Conseil de la Vie Sociale est une instance obligatoire, lieu d'expression des usagers et de leurs proches. Permettant de recueillir les avis, attentes et doléances de chacun afin d'améliorer la qualité de vie au sein de l'EHPAD.

Le CVS est obligatoirement consulté sur :

- le règlement de fonctionnement
- le projet d'établissement

Le CVS peut aussi donner des avis et propositions sur :

- l'organisation intérieure et la vie quotidienne
- les activités, animations socioculturelles et services thérapeutiques
- les projets de travaux et d'équipement
- la nature et prix des services rendus
- le relogement en cas de travaux ou fermeture
- l'animation de la vie institutionnelle et les mesures prises pour favoriser les relations entre les usagers, les résidents et le personnel

Les membres du CVS doivent être constitués de :

- 2 représentants des résidents (+ 2 suppléants)
- 2 représentants des familles (+ 2 suppléants)
- 1 représentant du Conseil d'Administration
- 1 représentant du personnel
- 1 représentant de la direction

**Le CVS se réunit
3 à 4 fois par an**

QUI PEUT SE PRÉSENTER ?

Représentants des familles



Tout parent d'un résident, jusqu'au 4e degré, peut se porter candidat aux élections du Conseil de la Vie Sociale.

**1er degré :
Enfants**

2e degré :
Petits-enfants
Frères et sœurs

3e degré : Arrière
petits-enfants
Nièces et neveux

4e degré : Petites-
nièces et neveux
Cousins germains

Pour des raisons d'équité, une seule déclaration de candidature par famille sera retenue. Par conséquent, il appartient de vous concerter entre membres d'une même famille, avant de vous porter candidat.



Représentants des résidents

Toute personne résidant au sein de l'EHPAD en hébergement permanent, ayant le souhait de (re)présenter et être le porte parole de ses pairs, peut se porter candidat aux élections du Conseil de la Vie Sociale.

COMMENT DÉPOSER SA CANDIDATURE ?

Si vous souhaitez vous présenter et que vous remplissez les modalités indiquées ci-dessus, nous vous invitons à compléter le bulletin de candidature transmis par mail avec la présente note.

Vous pouvez ensuite nous le retourner :

- par mail à l'adresse : a.zoureehpadajain.fr
- par courrier ou en le transmettant à l'accueil de l'établissement.
- pour les résidents, en le remettant directement à l'animatrice, Mme ROUSSEaux ou à Mme PICARD.

Des bulletins sont également disponibles à l'accueil de l'établissement. N'hésitez pas à en faire la demande.

**Veillez noter que les candidatures doivent être transmises avant le
jeudi 30 avril 2026.**

INFORMATION

POUR LES FAMILLES/PROCHES

Rappel des bonnes pratiques lors de vos visites à l'EHPAD Les 4 Cadrans

Mesdames, Messieurs,

Dans un souci de sécurité, de respect de chacun et de bon déroulement des visites, nous souhaitons vous rappeler quelques bonnes pratiques essentielles, mises en place dans l'intérêt des résidents comme des visiteurs.



Respect des gestes barrières

Afin de limiter les risques sanitaires et de protéger les personnes les plus fragiles, nous vous remercions de bien vouloir :

- Procéder à une friction des mains avec la solution hydroalcoolique (SHA) à votre arrivée et au cours de la visite si nécessaire ;
- Porter un masque durant toute la durée de la visite, y compris en chambre.

Respect de l'autonomie des résidents

Chaque résident dispose de capacités et de besoins qui lui sont propres. L'équipe soignante accompagne au quotidien chacun d'eux.

Nous vous remercions donc de :

- Ne pas intervenir seul(e) auprès d'un résident (aide aux déplacements, installation, soins, etc.) ;
- Faire appel à un membre de l'équipe si un résident exprime un besoin ou semble en difficulté.

Ces consignes ne visent en aucun cas à restreindre votre présence, mais bien à garantir la sécurité, la dignité et le respect de l'autonomie de chaque résident, dans une collaboration sereine entre les familles et les professionnels.

Nous vous remercions sincèrement pour votre compréhension et votre coopération, et restons bien entendu disponibles pour toute question ou tout échange.



DIRECTION COMMUNE
EHPAD Ajain_Boussac_Châtelus-Malvaleix

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



MINISTÈRE
DE LA SANTÉ, DES FAMILLES,
DE L'AUTONOMIE
ET DES PERSONNES HANDICAPÉES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Victime ou témoin de maltraitance envers un adulte vulnérable* en établissement ou à domicile ?

**Appelez le numéronational
d'écoute et de signalement :**



Des professionnels à votre écoute, pour vous aider.
Appel gratuit 7j/7j, de 9h à 20h.

**Accessibilité
pour les personnes
sourdes ou
malentendantes :**



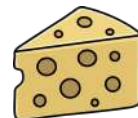
3133.gouv.fr

*les personnes âgées, les personnes en situation de handicap ou de précarité...



Menus du 30 mars au 05 avril 2026

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 30/03	Lentilles vinaigrette au saumon Sauté de poulet chorizo - Haricots persillées Fromage - Fruit	Potage - Poireaux au jambon - Salade Fromage ou Laitage Flan
MARDI 31/03	Choux fleurs vinaigrette Araignée de porc au miel - Jardinière de légumes Fromage Salade de fruits	Potage Hachis parmentier - Salade Fromage ou Laitage Fruit
MERCREDI 1ER/04	Haricots beurre vinaigrette Rissollette de veau sauce tomate - Endives braisées Fromage - Flan pâtissier	Potage - Rôti de poulet - Pâtes à la crème Fromage ou Laitage Pruneaux au vin
JEUDI 02/04	Jambon blanc Pâté aux pommes de terre - Salade - Fromage Compote salade	Potage - Œufs durs à l'oseille - Semoule Fromage ou Laitage Crème dessert
VENDREDI 03/04	Salade coleslaw maison Dos de colin sauce hollandaise - Riz pilaf Fromage - Pêche au sirop	Potage - Tarte Brocolis / Lardons - Salade Fromage ou Laitage Liégeois
SAMEDI 04/04	Rillettes Langue de bœuf sauce piquante - Purée maison Fromage Fruit	Potage Jambon blanc - Cardes provençale Fromage ou Laitage Mousse chocolat
DIMANCHE 05/04	Salade niçoise Agneau de Pâques et ses légumes printaniers Fromage - Tiramisu	Potage Croissant jambon - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits



BON APPÉTIT !





Menus du 06 au 12 avril 2026

JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
06/04**

*Terrine de poisson sauce
fromage ciboulette - Pâté
de Pâques Maison- Salade
verte - Fromage
Gâteau de Pâques*

*Potage
Quenelles sauce safran
Riz
Fromage ou Laitage
Flan*



**MARDI
07/04**

*Salade mexicaine
Cuisse de poulet à l'ail
Haricots verts persillées
Fromage -Fruit*

*Potage - Gnocchis à la
parisienne - Salade
Fromage ou Laitage
Salade de fruits*



**MERCREDI
08/04**

*Jambon blanc
Fondu Creusois - Frites,
Salade
Fromage - Fruit*

*Potage - Emincé de poulet
Printanière de légumes
Fromage ou Laitage
Gâteau de riz*



**JEUDI
09/04**

*Betteraves rouges sauce
fromage blanc Palette de
porc à la provençale maison
- Choux de Bruxelles
Fromage - Tarte aux fruits*

*Potage
Quiche au fromage -
Salade
Fromage ou Laitage
Crème dessert*



**VENDREDI
10/04**

*Œufs Mimosas Aile de raie
aux câpres - Pommes de
terre persillées
Fromage
Fruit*

*Potage
Carottes à la crème au
jambon - Salade
Fromage ou Laitage
Poire au vin*



**SAMEDI
11/04**

*Andouille de vire - Sauté de
bœuf mironton - Pennes
Fromage
Salade de fruits*

*Potage
Endive au jambon Fromage
ou Laitage
Flan*



**DIMANCHE
12/04**

*Asperges sauce mousseline
Tajine de poulet printanière
- Semoule - Fromage
Gâteau coco*

*Potage
Feuilleté printanier - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits*



BON APPÉTIT !



Menus du 13 au 19 avril 2026

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
13/04

*Carottes râpées aux agrumes - Rougail saucisse - Riz créole
Fromage
Salade de fruits*

*Potage - Gratin de courgettes au chèvre
Fromage ou Laitage
Crème doré*

MARDI
14/04

*Pâté en croûte - Sauté de poulet à la provençale - Ratatouille
Fromage
Riz au lait*

*Potage - Pommes de terre boulangère aux lardons - Salade
Fromage ou Laitage
Liégeois aux fruits*

MERCREDI
15/04

*Maquereaux à la moutarde
Rôti de porc au jus - Blettes persillées
Fromage
Fruit*

*Potage - Feuilleté Jambon, Fromage - Salade
Fromage ou Laitage
Œufs au lait*

JEUDI
16/04

REPAS ORIENTAL

*Potage
Pâtes carbonara
Fromage ou Laitage
Fruit*

VENDREDI
17/04

*Poireaux frais vinaigrette
Brandade de poisson - Salade verte
Fromage - Fruit*

*Potage Œufs durs - Choux fleurs à la crème
Fromage ou Laitage
Gâteau de semoule*

SAMEDI
18/04

*Terrine de légumes et sa sauce Cœur de Bœuf sauce Marchand vin - Macaronis
Fromage
Fruit*

*Potage Jambon blanc - Carottes à la crème
Fromage ou Laitage
Pêches au sirop*

DIMANCHE
19/04

*Salade strasbourgeoise
Cuisse de canette façon Juju - Jardinière de légumes
Fromage - Brioche perdue*

*Potage - Raviolis gratinés - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits*



BON APPÉTIT !



Menus du 20 au 26 avril 2026

JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
20/04**

*Betteraves rouges
vinaigrette Mijoté de porc
au curry - Beignet de salsifis
Fromage
Fruit*

*Potage
Œufs durs sauce oseille -
Semoule
Fromage ou Laitage
Gâteau de riz*

**MARDI
21/04**

*Salade de choux romanesco
Sot l'y laisse de dinde à la
provençale - Macaronis
Fromage
Salade de fruits*

*Potage
Poêlée de lentilles aux
lardons
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

**MERCREDI
22/04**

*Jambon blanc
Fondu Creusois - Frites,
Salade - Fromage
Pêches au sirop*

*Potage
Emincé de poulet - Haricots
persillés
Fromage ou Laitage
Compote*

**JEUDI
23/04**

*Salade coleslaw maison
Pommes de terre farcies
maison - Salade verte
Fromage
Chausson aux pommes*

*Potage
Quiche lorraine - Salade
Fromage ou Laitage
Fruit*

**VENDREDI
24/04**

*Museau de porc vinaigrette
Poisson du jour - Epinards à
l'ail - Fromage
Abricots au sirop*

*Potage
Gratin de pâtes au jambon
Salade
Fromage ou Laitage
Flan vanille*

**SAMEDI
25/04**

*Taboulé
Sauté de bœuf aux oignons
Endives braisées
Fromage - Liégeois*

*Potage - Pommes de terre
salaraise aux gésiers -
Salade Fromage ou Laitage
Crème dessert*

**DIMANCHE
26/04**

*Pâté de campagne - Rôti de
porc au jus - Pommes de
terre boulangères
Fromage - Gâteau
Yaourt aux pommes*

*Potage
Bouchée à la reine - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits*



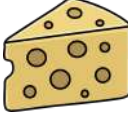






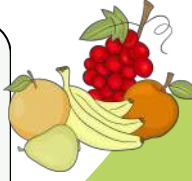
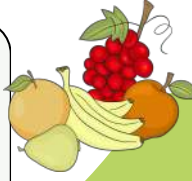


BON APPÉTIT !





Menus du 27 avril au 03 mai 2026

JOUR	MATIN	SOIR	
LUNDI 27/04	<i>Sardines à l'huile Paupiette de veau - Petit pois carottes Fromage - Fruit</i>	<i>Potage Poêlée campagnarde aux lardons Fromage ou Laitage Compote</i>	 
MARDI 28/04	<i>Salade de choux frisés au comté maison - Escalope de dinde pané à la milanaise - Macaronis Fromage - Poires au sirop</i>	<i>Potage Gratin de choux fleurs au jambon Fromage ou Laitage Compote</i>	 
MERCREDI 29/04	<i>Haricots verts vinaigrette Hachis parmentier - Salade Fromage Fruit</i>	<i>Potage Œufs brouillés à la portugaise Fromage ou Laitage Crème dessert</i>	 
JEUDI 30/04	<i>Carottes râpées B œuf stroganoff - Frites Fromage Tarte aux fruits</i>	<i>Potage Quiche aux poireaux Salade Fromage ou Laitage Salade de fruits</i>	 
VENDREDI 1ER/04	<i>Mousse de foie Mignonette de dinde - Brocolis gratiné Fromage - Pâtisserie</i>	<i>Potage Pommes de terre à la crème - Salade Fromage ou Laitage Flan vanille</i>	
SAMEDI 02/04	<i>Concombre à la crème Jambon braisé sauce madère - Haricots blancs Fromage Liégeois aux fruits</i>	<i>Potage Cake aux olives Salade Fromage ou Laitage Crème dessert</i>	
DIMANCHE 03/04	<i>Asperges sauce mousseline Rosbeef froid sauce cocktail Pommes röstis Fromage Gâteau au vin blanc</i>	<i>Potage Roulé au fromage - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits</i>	



BON APPÉTIT !





BON APPÉTIT

Veillez noter que les menus peuvent être ajustés en cas de problèmes d'approvisionnement ou techniques. La viande utilisée est d'origine de l'Union européenne.



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