



EHPAD

Eugène Romaine

NEWSLETTER

Mars 2026

N'oubliez pas de scanner pour visiter notre page Facebook



Adieu février, bonjour mars !

Nous accueillons ce nouveau mois avec des activités variées et des instants chaleureux à partager ensemble. C'est avec plaisir que nous vous invitons à découvrir les animations et menus prévus pour ce mois.

ANIMATIONS

Lundi 02

A 11h00 : Siel bleu avec Mélody

(Gym avec le groupe A)

A 14h45 : Art-thérapie en musique



Jeudi 05

A 14h45 : Spectacle à L'EHPAD de Ajain

Samedi 07

De 11h00 à 17h30 Journée porte ouverte et marché de producteur

Mercredi 11

A 10h00 : Atelier cuisine

A 12h00 : Repas en groupe

A 14h45 : Gym Douce



Lundi 16

A 11h00 : Siel bleu avec Mélody (Gym en groupe)

A 14h45 : Art-thérapie en musique

Mardi 03

A 14h45 : Atelier Manuel

Mercredi 04

A 11h25 : Lecture du ViteLu

A 14h45 : Gym Douce



Vendredi 06

A 11h25 : Lecture du ViteLu / Journal du Berry

A 14h45 : Atelier cuisine

Lundi 09

A 14h45 : Art thérapie en musique

Mardi 10

A 14h45 : Café Débat

Jeudi 12

A 14h45 : Messe



Vendredi 13

A 11h25 : Lecture du ViteLu / Journal du Berry

A 14h45 : Spectacle à l'EHPAD de Gouzou

Mardi 17

A 14h45 : Spectacle avec Baptiste Auclair



Jeudi 19

A 9h30 : Marché de Boussac ou courses
A 14h45 : Chants

Lundi 23

A 11h00 Siel bleu avec Mélody (Gym en groupe)
A 14h45 : Art thérapie en musique



Jeudi 26

A 14h45 : Médiathèque De Boussac

Lundi 30

A 11h00 : Siel bleu avec Mélody
(Gym avec le groupe B)
A 14h45 : Art-thérapie en musique

Mercredi 18

A 11h25 : Lecture du Vitelu
A 12h00 : Repas en groupe
A 14h45 : Médiation animale



Vendredi 20

A 11h25 : Lecture du Vitelu / Journal du Berry
A 14h45 : Gym Douce

Mardi 24

A 14h45 : Atelier manuel

Mercredi 25

A 11h25 : Lecture du Vitelu
A 14h45 : Loto avec l'EHPAD de Châtelus



Vendredi 27

A 11h25 : Lecture du Vitelu / Journal du Berry
A 15h15 : Anniversaire du mois



Mardi 31

Dans l'après-midi : Activité en autonomie (Coloriages / fiches jeux)

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.



ÉVÈNEMENT À NE PAS MANQUER !

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Marché de producteurs locaux

LE SAMEDI 07 MARS 2026

DE 11H À 17H30

Produits du terroir - Saveurs locales - Producteurs de la région
Visite de l'établissement - Rencontre avec les équipes -
Découverte du cadre de vie - Ambiance conviviale

Entrée libre - Ouvert à tous

Renseignements : 05 55 65 02 43



EHPAD

Eugène Romaine



EHPAD
Eugène Romaine

APPEL À CANDIDATURES POUR LES FAMILLES DE 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 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**

**Pour rappel, les candidatures doivent être transmises
avant le lundi 30 mars 2026.**



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...

LE SERVICE D'ACCUEIL DE JOUR DE L'EHPAD D'AJAIN

L'accueil de jour est un service spécifique d'accompagnement pour personnes âgées de plus de 60 ans atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de maladies apparentées.

Ouvert depuis 2003, le service dispose d'une capacité d'accueil de 9 patients au quotidien.

L'équipe est composée de :

- D'un Cadre de Santé
- D'aides-soignants / Assistants de Soins en Gériatrie

* Les objectifs du service *

- Préserver l'autonomie du patient grâce aux activités adaptées proposées
- Rompre l'isolement tout en permettant le maintien à domicile
- Retrouver des moments de plaisirs partagés
- Soulager les aidants et leur permettre de retrouver du temps pour eux



* L'admission *

La demande : Elle peut-être faite par les proches, l'aidant, le médecin traitant, le Conseil Départemental.

Le dossier : Il peut être retiré au sein de l'établissement, téléchargé sur notre site internet, ou vous être transmis par mail.

Pour toute question, vous pouvez contacter le service ou le Cadre de santé.

Vous souhaitez en savoir plus ? Contactez-nous :



05 55 80 32 53



accueildejour@ehpadajain.fr

LES MENUS DU MOIS



Menus du 02 au 08 mars 2026

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
02/03

*Haricots verts vinaigrette
Boudin noir
Pommes fruits, marrons
Fromage - Fruit*

*Potage
Gratin de choux fleur au
jambon
Fromage ou Laitage
Compote*



MARDI
03/03

*Haricots rouges au thon
Poulet rôti - Blettes
persillées Fromage
Fruit*

*Potage
Raviolis gratinés
Fromage ou Laitage
Crème Dessert*



MERCREDI
04/03

*Terrine de légumes
Tartiflette - Salade verte
Fromage
Fruit*

*Potage
Tarte au thon - Salade
Fromage ou Laitage
Pomme au four*



JEUDI
05/03

*Carottes râpées
Petit salé - Choux, pommes
vapeurs
Fromage - Fruit*

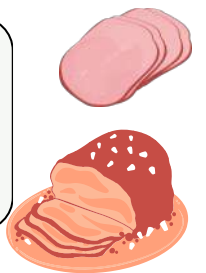
*Potage Œufs durs sauce
Chimay - Semoule
Fromage ou Laitage
Compote*



VENDREDI
06/03

*Lentilles vinaigrette Colin
sauce citron - Julienne de
légumes
Fromage - Fruit*

*Potage Parmentier de
potimarron - Salade
Fromage ou Laitage
Œufs au lait*



SAMEDI
07/03

*Macédoine surimi
Bœuf carottes
Fromage
Fruit*

*Potage
Pâtes carbonara - Salade
Fromage ou Laitage Flan*



DIMANCHE
08/03

*Asperges sauce mousseline
Cassoulet
Fromage
Baba au rhum*

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



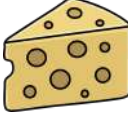






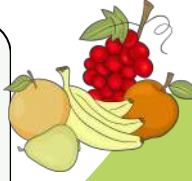


BON APPÉTIT !





Menus du 09 au 15 mars 2026

JOUR	MATIN	SOIR	
LUNDI 09/03	<i>Sardines Paupiette de veau - Petit pois Fromage Gaufre</i>	<i>Potage Gratin de pâtes au jambon Fromage ou Laitage Fruit</i>	 
MARDI 10/03	<i>Jambon Fondu - Frites, salade verte Fromage Fruit</i>	<i>Potage Omelettes aux fines herbes Salade - Fromage ou Laitage Gâteau de semoule</i>	 
MERCREDI 11/03	<i>Salade de haricots coco au thon Fricassée de dinde à la crème - Endives braisées Fromage Fruit</i>	<i>Potage Gratin dauphinois - Salade Fromage ou Laitage Poire au sirop</i>	 
JEUDI 12/03	<i>Poireaux vinaigrette Lasagnes bolognaises Salade Fromage Fruit</i>	<i>Potage Carottes à la volaille Fromage ou Laitage Pomme au four</i>	 
 VENDREDI 13/03	<i>Mousse de foie Poisson pané - Gratin de brocolis Fromage Fruit</i>	<i>Potage Quiche au fromage blanc Salade Fromage ou Laitage Compote</i>	
SAMEDI 14/03	<i>Choux fleur vinaigrette Tripes à la mode de Caen - Pommes persillées Fromage - Fruit</i>	<i>Potage - Quenelle sauce forestière - Riz pilaf Fromage ou Laitage Liégeois</i>	
DIMANCHE 15/03	<i>Salade de mâche aux noix Filet de canette à l'orange - Navets braisés - Fromage Gâteau à la noix de coco</i>	<i>Potage - Croissant au jambon - Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits crus</i>	



BON APPÉTIT !



Menus du 16 au 22 mars 2026

JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
16/03**

*Carottes râpées - Langue
de bœuf sauce piquante -
Purée de pommes de terre
Fromage - Fruit*

*Potage - Jambon braisé -
Haricots verts persillés
Fromage ou Laitage - Flan*

**MARDI
17/03**

*Maquereaux
Petit salé aux lentilles
Fromage
Tarte au chocola*

*Potage
Pommes de terre à la crème
Fromage ou Laitage
Salade de fruits*

**MERCREDI
18/03**

*Pâté de campagne
Poulet rôti au jus - Petit pois
Fromage
Fruit*

*Potage
Gratin de poireaux au bleu
Fromage ou Laitage
Liégeois*

**JEUDI
19/03**

*Jambon blanc
Pâté aux pommes de terre -
Salade
Fromage - Fruit*

*Potage
Œufs durs - Choux fleur
gratinés Fromage ou
Laitage
Crème dessert*

**VENDREDI
20/03**

*Céleri rémoulade
Dos de cabillaud sauce
chorizo - Epinards
Fromage - Crêpe*

*Potage
Cake au jambon - Salade
Fromage ou Laitage
Ile flottante*

**SAMEDI
21/03**

*Salade de choux romanesco
Bœuf stroganoff - Pennes
Fromage
Fruit*

*Potage - Haricots verts à la
volaille épicée
Fromage ou Laitage
Crème brûlée*

**DIMANCHE
22/03**

*Œuf poché et mache
Blanquette de veau à
l'ancienne - Riz pilaf
Fromage
Brownie et crème anglaise*

*Potage
Boudin blanc aux pommes
Fromage ou Laitage
Salade de fruits*



BON APPÉTIT !





Menus du 23 au 29 mars 2026

JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
23/03**

*Macédoine et œufs
vinaigrette - Andouillette
Pommes sautées
Fromage
Mirabelles au sirop*

*Potage - Gratin de
courgettes fraîches au
chorizo - Salade
Fromage ou Laitage
Liégeois*



**MARDI
24/03**

*Champignons à la grecque
Poulet rôti - Flageolets au
jus
Fromage - Fruit*

*Potage
Pâtes carbonara
Fromage ou Laitage
Gâteau de semoule*



**MERCREDI
25/03**

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

*Potage
Omelette aux fines herbes
Salade
Fromage ou Laitage
Compote*



**JEUDI
26/03**

*Salade composée
campagnarde - Sauté de
bœuf aux oignons - Choux
romanesco
Fromage - Beignet*

*Potage - Emincé de poulet -
Carottes persillées
Fromage ou Laitage
Mousse citron*



**VENDREDI
27/03**

*Pâté de lapin
Poisson du jour - Pâtes,
Epinards à l'ail
Fromage - Fruit*

*Potage - Tarte à la
provençale - Salade
Fromage ou Laitage
Œufs au lait*



**SAMEDI
28/03**

*Céleri rémoulade à la
moutarde à l'ancienne
Fraise de veau ravigote
Pommes de terre persillées
Fromage - Fruit*

*Potage - Gratin de brocolis
aux lardons
Fromage ou Laitage
Mousse chocolat*



**DIMANCHE
29/03**

*Surimi à l'aioli
Filet mignon de porc à la
bière - Pennes
Fromage
Clafoutis aux myrtilles*

*Potage - Crêpes fourrées
maison - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits*



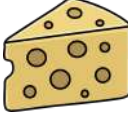






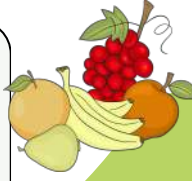


BON APPÉTIT !





Menus du 30 mars au 05 avril 2026

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



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.***

BON APPÉTIT



DIRECTION COMMUNE

EHPAD Ajain_Boussac_Châtelus-Malvaleix