



Les Quatre Cadrans

NEWSLETTER

Mai 2026

N'oubliez pas de scanner pour visiter notre page Facebook



Découvrez le programme de mai

À travers cette newsletter, découvrez le programme des animations ainsi que les menus pensés pour accompagner ce mois de mai. Nous espérons que ces instants apporteront plaisir et bonne humeur à chacun.

Nous vous souhaitons un très beau mois de mai !

ANIMATIONS

Mercredi 06

10h30 : Atelier cuisine animé par Nathalie (diététicienne) et Corinne, préparation et repas convivial avec 8 nouveaux résidents.

Jeudi 21

11h : Sortie invitation déjeuner et prestation musicale en après-midi à l'EHPAD de Boussac

Jeudi 28

15h : Messe

Mercredi 13

15h30 : Fête des 100 ans de Mme F. résidente (tous les résidents sont invités). Gâteau d'anniversaire avec musique et chant, animé par Mr Georges Mikalef.

Mercredi 27

13h30 : Sortie spectacle festival "Coquelicot" à la médiathèque de Boussac

- 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. Chant et Loto (familles bienvenues).
- Atelier tricot le mardi en général à 11h.
- Bibliothèque de Châtelus le vendredi en matinée.



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.



Menus du 27 avril au 03 mai 2026

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 27/04	Sardines à l'huile Paupiette de veau - Petit pois carottes Fromage - Fruit	Potage Poêlée campagnarde aux lardons Fromage ou Laitage Compote
MARDI 28/04	Salade de choux frisés au comté maison - Escalope de dinde pané à la milanaise - Macaronis Fromage - Poires au sirop	Potage Gratin de choux fleurs au jambon Fromage ou Laitage Compote
MERCREDI 29/04	Haricots verts vinaigrette Hachis parmentier - Salade Fromage Fruit	Potage Œufs brouillés à la portugaise Fromage ou Laitage Crème dessert
JEUDI 30/04	Carottes râpées B œuf stroganoff - Frites Fromage Tarte aux fruits	Potage Quiche aux poireaux Salade Fromage ou Laitage Salade de fruits
VENDREDI 1ER/05	Mousse de foie Mignonette de dinde - Brocolis gratiné Fromage - Pâtisserie	Potage Pommes de terre à la crème - Salade Fromage ou Laitage Flan vanille
SAMEDI 02/05	Concombre à la crème Jambon braisé sauce madère - Haricots blancs Fromage Liégeois aux fruits	Potage Cake aux olives Salade Fromage ou Laitage Crème dessert
DIMANCHE 03/05	Asperges sauce mousseline Rosbeef froid sauce cocktail Pommes röstis Fromage Gâteau au vin blanc	Potage Roulé au fromage - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits



BON APPÉTIT !





Menus du 04 au 10 mai 2026



JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
04/05**

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

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



**MARDI
05/05**

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

*Potage - Pâtes carbonara
Fromage ou Laitage
Gâteau de semoule*



**MERCREDI
06/05**

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

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



**JEUDI
07/05**

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

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



**VENDREDI
08/05**

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

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



**SAMEDI
09/05**

*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
10/05**

*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 11 au 17 mai 2026

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
11/05

Lentilles **BIO** vinaigrette au saumon - Sauté de poulet chorizo - Haricots persillées Fromage - Fruit

Potage - Poireaux au jambon - Salade Fromage ou Laitage Flan

MARDI
12/05

Choux fleurs vinaigrette Araignée de porc au miel - Jardinière de légumes Fromage Salade de fruits

Potage - Hachis parmentier - Salade Fromage ou Laitage Fruit

MERCREDI
13/05

Haricots beurre vinaigrette Rissollette de veau sauce tomate - Endives braisées Fromage Riz au lait

Potage - Rôti de poulet - Pâtes à la crème Fromage ou Laitage Pruneaux au vin

JEUDI
14/05

Galantine - Pintade Locale rôtie - Pommes röstis Fromage Pâtisserie

Potage - Œufs durs à l'oseille - Semoule Fromage ou Laitage Crème dessert

VENDREDI
15/05

Salade coleslaw maison Dos de colin sauce hollandaise - Riz pilaf - Fromage Pêche au sirop

Potage - Tarte Brocolis / Lardons - Salade Fromage ou Laitage Liégeois

SAMEDI
16/05

Rillettes - Langue de bœuf sauce piquante Purée maison Fromage - Fruit

Potage Jambon blanc - Cardes provençale Fromage ou Laitage Mousse chocolat

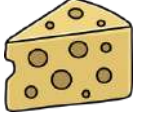
DIMANCHE
17/05

Terrine de poisson sauce fromage ciboulette Tajine de poulet printanière - Semoule Fromage Gâteau aux noisettes et sa crème anglaise

Potage - Croissant jambon - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits



BON APPÉTIT !





Menus du 18 au 24 mai 2026

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
18/05

*Carottes râpées -
Crêpinette de dinde sauce
au vin - Choux fleurs au jus
Fromage
Gâteau de Semoule*

*Potage - Quenelles sauce
safran - Riz
Fromage ou Laitage
Flan*



MARDI
19/05

*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
20/05

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

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



JEUDI
21/05

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

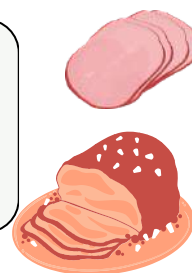
*Potage - Quiche au
fromage - Salade
Fromage ou Laitage
Crème dessert*



VENDREDI
22/05

*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
23/05

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

*Potage Endive au jambon
Fromage ou Laitage Flan*



DIMANCHE
24/05

*Asperges sauce mousseline
Rôti de veau au jus -
Haricots blancs au jus
Fromage - Gâteau coco*

*Potage Talmouse - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits*



BON APPÉTIT !



Menus du 25 au 31 mai 2026

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
25/05

*Mini Brioche aux Escargots
Rougail saucisse - Riz créole
Fromage
Pâtisserie*

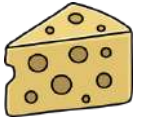
*Potage - Gratin de
courgettes au chèvre
Fromage ou Laitage
Crème doré*



MARDI
26/05

*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
27/05

*Salade de haricots blancs
au chorizo Boulettes de
bœuf façon couscous -
Semoule
Fromage - Fruit*

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



JEUDI
28/05

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

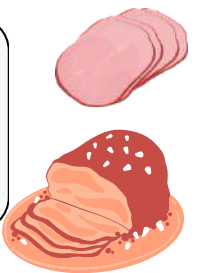
*Potage
Pâtes carbonara Fromage
ou Laitage
Fruit*



VENDREDI
29/05

*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
30/05

*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
31/05

*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 !





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