



Les Signolles

NEWSLETTER

pour les Résidents et les Familles

MAI 2024



Chers résidents, familles et amis des EHPAD,

Pour ce mois de mai, nous vous proposons des activités et des moments de convivialité à partager.

Rejoignez-nous pour célébrer ce mois où la nature reprend vie.

ANIMATIONS

Samedi 04

14h30 - 17h : **Troc-plantes dans le hall**

Mardi 07

14h30 : Médiation animale, Eglantines

Lundi 13

10h : Ateliers individuels
14h30 : Esthétique dans la salle polyvalente

Mercredi 15

11h : Chorale
14h30 : Esthétique. Extension 1er

Vendredi 17

14h30 : Jeux sur table numérique, salle polyvalente

Mercredi 22

11h : Chorale
14h : Bibliothèque ambulante

Vendredi 24

14h30 : Atelier jardin dans le parc

Mardi 28

Médiation animale, Bruyères

Jeudi 30

Distribution du programme des animations du mois de juin

Lundi 06

15h : **Projection clip Epha'danse et son making off, salle polyvalente**

Vendredi 10

10h et 14h30 : Ateliers individuels

Mardi 14

14h30 : Médiation animale, Roseraie

Jeudi 16

14h30 : Travaux manuels, salle polyvalente

Mardi 21

14h30 : Médiation animale, Extension RDC

Jeudi 23

15h : **Spectacle Éric CERBELLAUD, salle polyvalente**

Lundi 27

14h : Loto, salle polyvalente

Mercredi 29

14h : Coquelicot, salle polyvalente d'Ajain (départ à 13h30)

Vendredi 31

Fête des anniversaires du mois d'avril





ZOOM SUR LE MENU



Menu du 29 avril au 05 mai 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 29/04	Sardines Paupiette de veau braisée - Poêlée de lentilles Fromage - Fruit	Potage - Poêlée campagnarde aux lardons - Salade Fromage ou Laitage Compote
MARDI 30/04	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
MERCREDI 1ER/05	Haricots verts vinaigrette Parmentier de canard - Salade Fromage - Pâtisserie	Potage Œufs brouillés à la portugaise Fromage ou Laitage Crème dessert
JEUDI 02/05	Carottes râpées au miel Bœuf stroganoff - Frites - Fromage Tarte aux Fraises	Potage Quiche lorraine - Salade verte Fromage ou Laitage Flan vanille
 VENDREDI 03/05	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
SAMEDI 04/05	Concombre à la crème - Jambon braisé - Haricots blancs - Fromage Liégeois aux fruits	Potage Flan de carottes - Salade verte Fromage ou Laitage Crème dessert
DIMANCHE 05/05	Pâté de campagne Rosbeef froid sauce cocktail - Pommes rôstis - Fromage Tarte aux fruits	Potage - Roulé au fromage - Salade verte - Fromage ou Laitage - Compote de fruits crus

Menu du 06 au 12 mai 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 06/05	Macédoine Andouillettes à la moutarde - Pommes sautées-Fromage Mirabelles au sirop	Potage Bouchée de poisson Salade Fromage ou Laitage Gâteau de semoule
MARDI 07/05	Champignons à la grecque - Poulet rôti Flageolets Fromage Fruits	Potage Omelette aux fines herbes - Salade Fromage ou Laitage Liégeois
MERCREDI 08/05	Jambon blanc Fondu Creusois - Frites, Salade Fromage Pâtisserie	Potage Pâtes au saumon Fromage ou Laitage Compote
JEUDI 09/05	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
 VENDREDI 10/05	Pâté de lapin Poisson sauce dieppoise - Pâtes, Epinars-Fromage Pêche au sirop	Potage-Tarte à la Provençale - Salade Fromage ou Fromage blanc Œufs au lait
SAMEDI 11/05	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
DIMANCHE 12/05	Duo de saucisson Navarin d'agneau et ses légumes Fromage Pâtisserie	Potage-Poireaux au jambon-Fromage ou Laitage - Compote de fruits crus

Menu du 13 au 19 mai 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 13/05	Lentilles vinaigrette Sauté de poulet sauce chorizo - Haricots plats Fromage-Fruits	Potage Crêpes fourrées - Salade verte Fromage ou Laitage Flan vanille
MARDI 14/05	Choux fleurs vinaigrette Araignée de porc au miel - Jardinière Fromage-Fruits	Potage Hachis parmentier - Salade Fromage ou Laitage Mirabelles au sirop
MERCREDI 15/05	Haricots vinaigrette Rissollette de veau sauce tomate - Endives braisées Fromage-Flan Pâtissier	Potage Rôti de dinde - Pâtes à la crème Fromage ou Laitage Pomme au four
JEUDI 16/05	Jambon blanc Pâté aux pommes de terre - Salade verte Fromage Fruit	Potage Œufs durs à l'oseille Semoule Fromage ou Laitage Crème dessert
 VENDREDI 17/05	Salade de choux frisés aux lardons Poisson rôti sauce hollandaise - Riz pilaf-Fromage-Fruit	Potage Tarte Lardons et Brocolis - Salade Fromage ou Laitage Crème brûlée
SAMEDI 18/05	Rillettes Tête de veau sauce gribiche - Pommes de terre persillées Fromage-Fruit	Potage-Jambonneau braisé - Cardes à la provençale Fromage ou Laitage Mousse chocolat
DIMANCHE 19/05	Terrine de poisson sauce fromage-Ossé bucco de veau - Pommes dauphine Fromage-Pâtisserie	Potage-Croissant au jambon - Salade verte-Fromage ou Laitage-Compote de fruits crus

Menu du 20 au 26 mai 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 20/05	Betteraves Crêpinette de dinde sauce Vin Choux fleurs Fromage-Pâtisserie	Potage Quenelle sauce safran - Semoule Fromage ou Laitage Flan vanille
MARDI 21/05	Salade mexicaine Cuisse de poulet rôti à l'ail - Petit pois à la française- Fromage-Gâteau	Potage Riz façon pilaf à la forestière - Salade Fromage ou Laitage Salade de fruits
MERCREDI 22/05	Jambon blanc Fondu creusois - Frites, Salade Fromage Fruit	Potage-Emincé de poulet - Haricots verts persillés Fromage ou Laitage Gâteau de riz
JEUDI 23/05	Carottes râpées Rouelle de porc braisée - Haricots blancs persillées Fromage-Tarte	Potage Tarte provençale - Salade verte Fromage ou Laitage Crème dessert
 VENDREDI 24/05	Œufs Mimosa Aile de raie aux câpres - Pommes persillées Fromage-Fruit	Potage-Flan de courgettes au jambon-Salade Fromage ou Laitage Pomme au four
SAMEDI 25/05	Andouille de vire Sauté de bœuf aux olives - Beignet de salsifis-Fromage Salade de fruits	Potage-Parmentier de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Flan
DIMANCHE 26/05	Asperges sauce mousseline-Filet mignon à la bière - Haricots blancs Fromage-Gâteau	Potage-Macaronis à la bolognaise Fromage ou Laitage Compote de fruits crus



Menu du 27 mai au 02 juin 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 27/05	 Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse - Lentilles braisées-Fromage Abricot au sirop	 Potage Gratin de courgettes au chèvre Fromage ou Laitage Crème dorée
MARDI 28/05	 Pâté en croûte Sauté de poulet à la provençale - Ratatouille-Fromage Île flottante	 Potage-Pommes de terre boulangère aux lardons -Salade Fromage ou Laitage Liégeois aux fruits
MERCREDI 29/05	 Salade de Haricots blancs au chorizo Boulettes façon couscous - Semoule Fromage-Fruit	 Potage Feuilleté Jambon-Fromage - Salade Fromage ou Laitage Œufs au lait
JEUDI 30/05	 Maquereaux Rôti de porc aux pruneaux - Blettes persillées Fromage-Eclair	 Potage Pâtes carbonara Fromage ou Laitage Fruit
VENDREDI 31/05	 Poireaux vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Fromage Pomme au four	 Potage Œufs durs - Choux fleurs à la crème Fromage ou Laitage Gâteau de semoule
SAMEDI 1ER/06	 Terrine de légumes Langue de Bœuf sauce charcutière - Macaronis-Fromage Pêches au sirop	 Potage - Poêlée campagnarde aux lardons - Salade Fromage ou Laitage Fruit
DIMANCHE 02/06	 Salade strasbourgeoise Cuisse de canette aux pêches - Pommes de terre rissolées-Fromage Brioche perdue	 Potage-Raviolis gratinés-Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

BON APPÉTIT !

Veillez noter que les menus peuvent être ajustés en cas de problèmes d'approvisionnement ou techniques. La viande bovine utilisée provient de l'Union européenne, garantissant qualité et traçabilité.

