



Les Signolles

# 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



**Mardi 03**

14h30 : Atelier jardin - Salle polyvalente

**Jeudi 05**

14h30 : Spectacle - GUY MARC - Salle polyvalente



**Mardi 10**

14h30 : Atelier créatif - Salon Roseraie - 2<sup>ème</sup> étage

**Jeudi 12**

14h30 : Gazette - Salon Hortensias - 1<sup>er</sup> étage  
Atelier créatif - Salon Roseraie - 2<sup>ème</sup> étage

**Mardi 17**

14h30 : Lecture avec la bibliothèque d'Ajain - Salle polyvalente

**Mercredi 04**

11h : Chorale - Salle polyvalente  
Rencontre individuelle

**Vendredi 06**

Bibliothèque ambulante



**Lundi 09**

Atelier cuisine et son repas

**Mercredi 11**

11h00 : Chorale - Salle polyvalente  
14h30 : Atelier jardin - Salle polyvalente

**Vendredi 13**

14h30 : Atelier jardin - Salle polyvalente

**Lundi 16**

Atelier cuisine et son repas



### **Mercredi 18**

11h : Chorale – Salle polyvalente  
14h30 : Rencontre individuelle

### **Vendredi 20**

11h00 : Lecture du journal – Salon Hortensias – 1<sup>er</sup> étage  
15h00 : Jeux de mémoire – Salle à manger du RDC

### **Mardi 24**

Rencontre individuelle

### **Jeudi 26**

14h30 : Soins esthétiques

### **Lundi 30**

14h30 : Atelier cuisine et son repas

Le mois de mars s'organise autour des préparatifs du troc plantes en avril prochain.

Quelques dates à retenir :

- Le jeudi 5, spectacle musical avec Guy-Marc.
- Le mardi 17, une lecture à voix haute faite par la bibliothèque d'Ajain.
- Le lundi 23, messe.
- Le vendredi 27, les familles et proches sont conviés pour les anniversaires du mois.

### **Jeudi 19**

14h30 : Atelier jardin – Salle polyvalente

### **Lundi 23**

Atelier cuisine et son repas  
15h00 : Messe – Salle polyvalent

### **Mercredi 25**

11h00 : Chorale  
Médiation animale – En déambulation

### **Vendredi 27**

15h00 : Fête des anniversaires du mois

### **Mardi 31**

14h30 : Atelier jardin – Salle polyvalente

### **AUTRES ACTIVITÉS QUI ONT LIEU**

- Des séances de médiation par l'animal
- Des séances d'art-thérapie (musique et plastique)
- Des ateliers avec des jeunes en situation de handicaps (DITEP de Guéret) à une fréquence de 2 séances par mois.



# LE SERVICE D'ACCUEIL DE JOUR

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](mailto:accueildejour@ehpadajain.fr)



Les Signolles

# 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**

**Pour rappel, les candidatures doivent être transmises avant  
le lundi 16 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...

# 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*



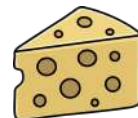
**BON APPÉTIT !**





# Menus du 09 au 15 mars 2026

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



**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

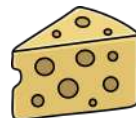
Potage - Gratin de  
courgettes fraîches au  
chorizo - Salade  
Fromage ou Laitage  
Liégeois



**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	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 !





***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