L'ÉCUREUIL DES RÉAUX

Le journal des Résidents

Numéro 23 - Mai 2021

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Les anniversaires P. 2
Les nouveaux salariés P. 3
Les départs de salariés P. 3

LES PORTRAITS DU MOIS

Rémi P. 4
Michel P. 4

LES ÉVÉNEMENTS

Journée sportive P. 5

JEUX

Mots mélangés P. 19

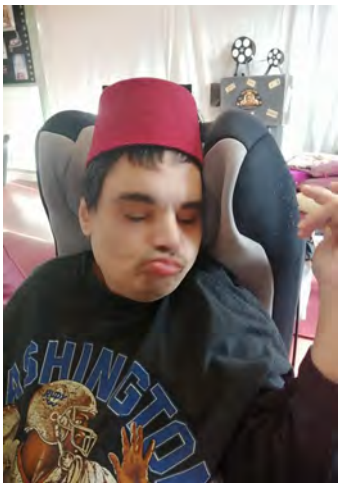
LES INCONTOURNABLES DE LA SAISON

La recette du mois P. 20
Le film du mois P. 21
La série du mois P. 21

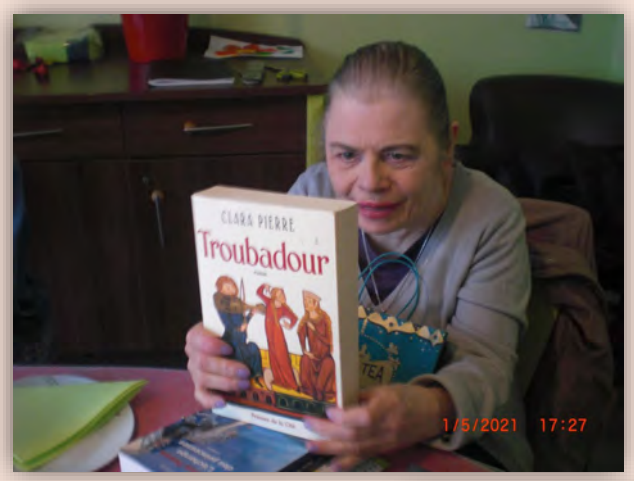
AGENDA

Les évènements à venir P. 22

Repas amélioré sur l'unité Colombe, Couscous marocain au menu !



LES ANNIVERSAIRES DU MOIS



Françoise a eu 66 ans , le 1er mai

Tarik a eu 36 ans, le 24 mai

Fatoumata a eu 25 ans, le 26 mai

LES NOUVEAUX SALARIÉS

Pas d'arrivée ce mois-ci

LES DÉPARTS DE SALARIÉS

Pas de départ ce mois-ci

LES PORTRAITS DU MOIS

Rémi

Sophie nous présente Rémi

Rémi est né le 20 février 1973, il a 48 ans. Il est entré au foyer en 1993. Il est sur l'unité Colombe. Il a un doudou favori en forme de crocodile. Rémi participe à la médiation animale, musicothérapie, la balnéothérapie, des activités en salle snoezelen, le massage Ayurvéda avec Zohra et de temps en temps des sorties. Rémi aime goûter au gâteau au chocolat lors des anniversaires. C'est un résident calme et souriant.

Michel

Alexis interview Michel

Alexis: Où travaillais-tu avant?

Michel: Je travaillais à Avenir APEI avec les personnes en situation de handicap pendant 2 ans.

Alexis: Quel est ton métier?

Michel: Je suis agent de soins. J'accompagne les résidents dans leur vie quotidienne. Je souhaiterais faire une formation DEASS dans l'avenir.

Alexis: Sur quelle unité as-tu travaillé?

Michel: J'ai travaillé pendant 1 mois sur Colombe, 1 an sur Oiseau de paradis et environ 2 ans sur Cassiopée.

Alexis: Que préfères-tu dans ton travail?

Michel: J'adore faire de la guitare avec les résidents, des jeux de société et des sorties à l'extérieur comme le vélo pousseur.

Alexis: Qu'aimes-tu le moins dans ton travail?

Michel: Je n'aime pas quand il y a une mauvaise cohésion d'équipe.

APRÈS-MIDI SPORTIVE

Le mardi 25 mai a eu lieu l'après-midi sportive au foyer. Tous les résidents et encadrants se sont rassemblés pour pouvoir partager un moment convivial. Pour l'occasion, différentes activités étaient proposées aux résidents. Il y avait le bowling, la pêche aux canards , le chamboule tout , un parcours d'eau , le jeu du parachute et le tir au but. Chacun a pu participer selon ses envies. Durant l'après-midi, la musique nous a accompagné avec pour animation des danses improvisées. Pour conclure cette belle journée, un goûter gourmand composé de glaces et de tuiles aux amandes avait été préparé par Thierry, le responsable Sodexo.

JEU DU PARACHUTE

CHAMBOULE TOUT

MEYRA

BOWLING

MEYRA

TIR AU BUT

PÊCHE AUX CANARDS

PARCOURS D'EAU

Mots Mélangés

Règle des mots mélangés :

Il s'agit de retrouver l'ensemble des mots proposés dans la liste ci-dessous. Les mots peuvent être inscrits de manière horizontale ou verticale. Le thème du jour est : le repas.

- Saucisson
- Table
- Chaise
- Salle
- Repas
- Assiette
- Verre
- Couvert
- Café
- Lait
- Fromage
- Eau
- Sodexo
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Pain
- Fruit
- Fromage
- Jus
- Thé
- Maïs
- Yaourt
- Légumes
- Féculents
- Viande
- Poisson
- Banane
- Pommes
- Serviettes
- Compote
- Diner

L	E	G	U	M	E	S	A	Z	S	A	L	L	E	C	F
A	F	E	R	T	S	B	E	P	O	M	M	E	S	A	R
C	A	Z	D	Y	I	F	A	S	D	C	E	R	F	D	O
V	B	B	B	A	A	R	R	F	E	N	T	R	E	E	M
F	G	H	T	O	H	U	A	V	X	R	A	E	C	S	A
B	T	S	A	U	C	I	S	S	O	N	A	P	U	S	G
A	H	J	B	R	M	T	S	M	A	I	S	A	L	E	E
N	E	U	L	T	P	A	I	N	T	A	O	S	E	R	V
A	C	S	E	A	U	V	E	A	A	H	L	R	N	T	I
N	C	A	F	E	C	B	T	F	L	A	I	T	T	N	A
E	C	O	U	V	E	R	T	B	P	O	I	S	S	O	N
D	K	S	V	E	R	R	E	C	O	M	P	O	T	E	D
S	E	R	V	I	E	T	T	E	S	D	I	N	E	R	E

LES INCONTOURNABLES DE LA SAISON

La recette du mois

ROULÉ À LA FRAISE

Ingrédients:

- 6 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à café et demi de levure chimique
- 160g de sucre
- 160g de farine
- 1 pot de confiture à la fraise ou au choix
- Sucre glace (pour le décor)

Étape 1:
Préchauffez le four à 210°C (TH. 7). Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
Étape 2:
Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre.
Étape 3:
Ajoutez petit à petit la farine tamisée, le sucre vanillé et la levure.
Étape 4:
Battez les blancs en neige, puis incorporez-les au mélange précédent.
Étape 5:
Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé bien beurré, et versez ensuite la pâte dessus.
Étape 6:
Enfournez pour 10 min de cuisson.
Étape 7:
Une fois la cuisson terminée, roulez le biscuit immédiatement avec le papier sulfurisé.
Étape 8:
Laissez refroidir, puis déroulez, et retirez le papier.
Étape 9:
Étalez la confiture sur la pâte, et roulez le biscuit à nouveau, puis saupoudrez de sucre glace.

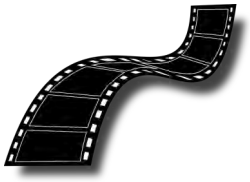
Recette de Françoise, résidente de la Boussole

Le film du mois

Le Magnifique est l'histoire de François Merlin, un écrivain qui tente d'achever le dernier épisode des extraordinaires aventures du héros qu'il a créé, celui d'un agent secret invincible, en prêtant à ses personnages les traits de ceux qu'il côtoie dans la réalité. Dans ce film Jean-Paul Belmondo joue le rôle de François Merlin l'écrivain mais aussi de l'agent secret Bob Saint-Clar. Ce film mêle la fiction et la réalité.

Isabelle, Floriane

La série du mois



Commissaire Moulin est un film policier français diffusé en 1976 avec 8 saisons à son actif. Cette série met en scène les enquêtes de Jean-Paul Moulin. Yves Rénier interprète le personnage principal. Les enquêtes sont toutes plus passionnantes les unes que les autres, tout en gardant un côté humain. Moulin reste près de son équipe. Cette série à pris fin le 5 juin 2008.

Françoise

AGENDA

AUCUN ÉVÉNEMENT AVEC LES FAMILLES N'EST PRÉVU A L'HEURE ACTUELLE EN RAISON DE LA CRISE SANITAIRE.

MAIS POUR LES RÉSIDENTS:

Merci à nos reporters : Alexis, Isabelle, Aurélie, Sophie, Loïc., Fatoumata

Rédacteurs : Françoise C., Floriane M., Aurélia M., Tiphaine K.,