

L'ECHO DES ANCIENS

gentianes15@gmail.com



Mme Pagis Odette

Mme Goubert Anna Ma-
ria

Mme Tardos Lucette

Mr Boussuge Marc

Mme Marty Françoise

Mme Baduel Denise

Mr Vidal Clément

Mr Blancon Eric

Mr Danias Christian



Février

Ô Février aux longues nuits...
Tout doucement l'hiver s'enfuit
Second mois du calendrier
Tu es le plus court d l'année !

Tu aimes fêter la Chandeleur
Tes crêpes sautent et de bon cœur
Même si l'hiver est au jardin
Que tout grelotte soir et matin !

Ô Février
Tout enneigé
On te pardonne
tes longs jours gris
Car tu nous donne
la vie aussi





Lundi 5 février atelier cuisine La Margeride

Au menu :

Velouté de potiron à la crème

Hachis Parmentier

Compote pommes poires

*

Velouté de potiron

Mmes Merle et Dupont accompagnées de Mr Gérardin se sont retrouvés dans la salle du Lioran afin de veiller au bon déroulement de la préparation du repas de midi par Mmes Lafont; Hermet, Vergne et Rolland qui ont travaillé toute la matinée fin de régaler tout ce petit monde qui au final était ravi et se sont régalés;



 *Ateliers cuisine*



Lundi 12 février atelier cuisine La planèze

Au menu

Crêpes au jambon

Salade

Poires au sirop maison

Glace café

*

Velouté de légumes



Les ateliers manuels

Durant le mois de janvier et de février nous avons préparé les décorations pour le nouvel an chinois avec la création de lampions et d'un dragon avec du papier crépon collé sur des assiettes en cartons et reliées entre elles avec de la ficelle; puis nous avons commencé la fabrication de Mr Carnaval en prévision de la fête de printemps qui aura lieu le 20 mars . Il a fallu aux résidents faire des découpes de losanges afin de les coller sur la structure métallique confectionnée avec du grillage .



Préparation de Mr Carnaval

Durant les premiers mois de l'année nous commençons à préparer Mr Carnaval en vue de la fête de printemps qui aura lieu au mois de mars .

Les résidents vont découper coller et agrémenter ce Mr jusqu'à ce qu'il soit terminé.



NOUVEL AN CHINOIS

Jeudi 8 février

MENU

SAMOUSSAS POULET CURRY

SAMOUSSAS THON EMMENTAL

RIZ CANTONAIS

NEMS CHOCO BANANES

ROCHERS COCOS



Mmes Chalmeton, Jouvente et Monier

Mrs Vidal, Chalier et Joly

Mmes Rigal, Soule, Marcel ;André

Mrs Chassagnol, Bellin et Bouger.

Mr Boes

Mmes Rampon, Hermet, Pagis, Marty et Gibelin

Mrs Boyer, Planche

Mr Laurent et Mr Soulier

Mmes Esbrat et Bardon

Mr Boyadjian

Mmes Lafont, Vergne , Vazieux, Roland, Goumèsse Achalme, Garnier et Mr Garnier se sont retrouvés dans la salle polyvalente afin de déguster des aliments nouveaux qu'ils n'avaient pas pour habitude de cuisiner



Lundi 26 février atelier cuisine Les Lilas

Au menu :

Tartiflettes

Salade verte

Compote

Gâteau de Savoie

*

Velouté de légumes



Mesdames Marty, Pagis, Gibelin, Hermet, Mealet, et Tardos se sont retrouvées avec Mr Soulier et Mesdames Lafont, Rolland, Vergne, Achalme et Garnier afin d'éplucher des pommes de terre pour 25 à 30 personnes qui se sont régales d'une excellente tartiflette.



Lors du passage de Mélodie, élève aide soignant nous avons pu déguster des rouleaux de printemps qu' elle a confectionné avec l'aide de Mmes Rigal, Soule, Rodier, Lafont , Vergne, Gibelin, Hermet et Mr Joly. Ce fut une découverte pour la grande majorité des résidents car nous en avons distribué dans toutes les unités afin que tous ceux qui l'ont souhaité puissent goûter ces préparations qui ne faisaient pas partis de leurs habitudes alimentaires . Certains ont aimé d'autres un peu moins mais ce fut une bonne expérience et découverte pour chacun.

Recette de bugnes

Pour 4 à 6 personnes

75 grs de beurre fondu

Sel

4 c à soupe de rhum

1/2 sachet de levure

250 grs de farine

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

1/2 verre de lait

Mélanger la farine, la levure, le sucre vanillé et le sel puis ajouter le beurre fondu ; le rhum et le demi verre de lait.

Travailler la pâte jusqu'à obtenir une boule ni trop molle ni trop dure. Si elle est trop dure y ajouter un peu de lait et si trop molle y ajouter un peu de farine.

Laisser reposer la pâte 1/2 heure.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 5 millimètres.

Découper des losanges et faire une fente au milieu afin d'y repasser une extrémité dedans.

Faire frire en les retournant afin d'obtenir une couleur dorée.

Déposer les bugnes dans un plat tapissé de papier absorbant et y saupoudrer du sucre glace.

Bonne dégustation



Mardi gras :

Mardi 13 , Mmes Jouvente, Soule, Baduel, Lafont, Vergne, Garnier, Rolland, Rodier; Vazieux, Gibelin et Hermet ainsi que Mrs Joly, Soulier et Boes ont participé à la préparation de bugnes .



La chandeleur :

Vendredi 2 février le jour de la Chandeleur, tous les résidents se sont régalés avec des crêpes soit au sucre, soit à la confiture de fraises soit au Nutella.



★	DE VIVE VOIX	QUALIFIE UNE DÉPENSE	DÉCOUPE AVEC LES DENTS	PETIT RÉCIPENT	COIN PRÈS DE DIJON	ARRIÉRÉS	IL PARLE LE PERSAN	LIAISONS À PARIS	RENAN INTIME
ON Y LAISSE SON MANTEAU	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
EMBOÎTER	▶								
ANCIEN OFFICIER TURC	▶				EAU DE LA GARONNE	▶			
					TEL UN TRIANGLE				
D'UNE RÉGION DE L'EST	▶				▼			PÉNÈTRENT	
C'EST DE L'ARGENT	▶		HURLES (T)	▶				▼	
			FEINT						
BANDES À COLLER	▶		▼	ENTAILLE OBLIQUE	▶				
				PARTIES DE LETTRES	▼				
SE FANENT (S')	▶								PÉDANTS
SINGÉES	▶						SIGLE HEXAGONAL	▶	▼
							CHARPENTE DE NAVIRE		
PROPRE AU CHEVAL	▶					FUT OUVERT	▶		
						ADJECTIF POSSESSIF	▼		
EN AUCUNE FAÇON	▶					▼			
BASES DE DÉPART	▶				ON LES DIT BEAUX	▶			



Ceux qui nous ont quittés

Mr Roussel Roger