

EDITO

Une fois encore, la demande de transformation de nos places d'accueil de jour en places d'hébergement permanent a été refusée. Les arguments avancés ont été ceux d'une conjoncture difficile.

Cependant, à la veille de la négociation avec les autorités tutélaires dans le cadre du renouvellement de notre convention tripartite, nous restons confiants. C'est une opportunité pour nous de poursuivre une discussion constructive afin d'obtenir une régularisation de notre situation : offrir davantage de places d'hébergement permanent répondant ainsi à la demande d'usagers en difficulté.

Aujourd'hui, grâce à l'investissement de chacun, à la recherche continue du développement de la structure - pour exemple l'embauche de quatre salariés en contrat d'avenir, l'intervention de bénévoles pour accompagner des résidents à la marche - nous souhaitons continuer à assurer un séjour de qualité à chacun de nos résidents.

Vous retrouverez comme chaque trimestre un rappel des moments forts écoulés.

Je vous souhaite une bonne lecture.

Muriel BRUNET



RETROSPECTIVES



Atelier « Mouvements détente »



Activités manuelles à L'AUBINIÈRE



Décoration du patio



Préparation des chapeaux pour carnaval

Atelier Arts plastiques avec Nicole BASTIEN



Démonstration de danses « Country »



« FLIRT »

PARLONS-EN

INTERVENTION D'UNE OPTICIENNE A LA RESIDENCE :

Nous avons reçu une opticienne qui se déplace gracieusement dans les établissements pour le réglage et le nettoyage des lunettes des résidents. Elle peut également vérifier la correction des verres et établir un devis pour un éventuel changement de lunettes. L'acceptation du devis reste à l'approbation de la famille.

Un accord, dans les mêmes conditions, avec une audio prothésiste est en cours de concrétisation.

EN AVANT « MARCHE » :

La marche, dans le couloir est devenue une activité. Une paire de chaussures adaptée en fera un moment de plaisir. Pensez à apporter une bonne paire de chaussures.

Et surtout PENSEZ AUSSI A MARQUER LES CHAUSSURES.

PRODUITS DE TOILETTE :

Les membres du Conseil de la Vie Sociale suggèrent aux familles avant leur venue de questionner Brigitte à l'accueil pour connaître les besoins de leur proche en matière de produits d'hygiène. Nous rappelons que l'établissement dispose d'un stock en dépannage.

LES BEAUX JOURS ARRIVENT !!!

Les beaux jours semblent enfin arrivés, les résidents peuvent profiter du jardin.

Merci d'apporter chapeau ou casquette pour votre proche et plus si vous avez !!!

PAROLES DE RESIDENTS

M. Henri M., interpellé sur l'éventuelle maîtresse du Président de répondre :
"Comment ? Qu'une seule ?" et de repartir en souriant.

M. Henri M., saisissant une conversation sur les différents partis politiques, intervient en disant :
"Tout cela n'est que du parti pris !"

BON ANNIVERSAIRE



JANVIER

Mme Simone B.
Mme Jacqueline C.
Mme Christiane C.
Mme Denise H.
Mme Danièle M.
M. Charles R.

FEVRIER

M. Jean B.
Mme Marie-Madeleine B.
Mme Jeanine B.
Mme Yvette D.
Mme Elisabeth H.
M. Roland H.
M. André N.
Mme Madeleine P.

MARS

Mme Marcelle A.
Mme Fernande B.
Mme Pierrette C.
Mme Suzanne D.
Mme Maria-Luz G.
M. Bernard J.
Mme Malou M.
M. Lucien M.
M. Martial M.
Mme Denise L.
M. Patrice P.
Mme Suzanne R.
Mme Colette S.
Mme Geneviève W.

A TABLE !!!



BEIGNETS AUX POMMES CARAMELISES

Ingrédients pour 4 personnes :

250g de farine,	2 c. à soupe d'huile,
4 pommes,	25cl de lait
2 œufs,	2 pincées de cannelle en poudre
150g sucre en poudre,	sel, huile pour la friture

Préparation : Dans un grand saladier, mettre la farine et le sel.
Faire un puits et y casser un œuf. Bien mélanger avec une cuillère en bois.
Lorsque l'œuf est bien mélangé, ajouter le second et faire de même.
Ajouter l'huile et le lait en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
Couvrir le saladier d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
Peler les pommes, ôter le cœur et les couper en rondelles épaisses. Les rouler dans le sucre mélangé à la cannelle.
Tremper les pommes dans la pâte et les plonger aussitôt dans l'huile de friture bien chaude.
Egoutter au fur et à mesure sur du papier absorbant. Etaler les beignets sur la plaque du four et les saupoudrer de sucre. Les passer sous le grill du four pour les faire caraméliser.



Recommandation : à déguster aussitôt

CARNET DE VIE

ILS SONT ARRIVES



EN JANVIER : Mme Micheline S.

EN FEVRIER : M. Lucien M.

EN MARS : - Mme Monique B., M. Michel C., Mme Raymonde M.

ILS SONT REPARTIS

M. Michel C.

ILS NOUS ONT QUITTES...

EN JANVIER : Mme Louise E.

EN FEVRIER : M. André N.

EN MARS : M. Guy C., Mme Andrée D



ONT PARTICIPE A LA REDACTION DE CETTE GAZETTE

Annick BOISSAY - Muriel BRUNET - Clémence CHAPEAU
Anne HEMERET - Sylvie PERRUCHE - Stéphane VATZ



COMITE DE REDACTION

Annick BOISSAY - Marie-Laure CHAISNE - CHAPEAU Clémence
Anne HEMERET - Sylvie PERRUCHE

Directrice de la publication : Muriel BRUNET

Adresse : « Le Rothay » - 2, rue de la Tour St Aubin - 45240 LA FERTE SAINT AUBIN
Site internet : www.aubiniere.fr

