Saint Cyr du Doret Octobre 2025



### Bienvenue dans la Gazette de notre EHPAD!

C'est avec beaucoup de joie que nous vous présentons un nouveau numéro de cette gazette, un petit journal conçu spécialement pour vous - résidents, familles et proches - afin de partager ensemble les temps forts de la vie de l'établissement.

Vous y retrouverez:

Un petit retour sur les moments forts du mois passé

Le programme des animations à venir

Les anniversaires et évènements à fêter

Quelques infos pratiques à connaître ainsi que pour Familypost!

Une recette à partagée

et une charade avec la réponse dans le prochain numéro!

Ce journal est là pour créer du lien, partager des sourires et faire vivre notre quotidien autrement. La gazette est disponible à l'accueil en version papier et sera aussi envoyée par mail aux familles. Nous espérons qu'elle deviendra un rendezvous attendu et apprécié de tous.

Bonne lecture à chacun!

Saint Cyr du Doret Octobre 2025

# **QUE C'EST-IL PASSÉ EN SEPTEMBRE?**



Nous avons célébré les anniversaires des résidents nés au mois d'août ainsi que ceux des membres du personnel!

Un grand merci à toutes les personnes présentes pour partager ce moment chaleureux.

Wervent! Wervent! Wervent! Wervent! Wervent! Wervent! Wervent ! Wervent ! Wervent is a decouverte des animaux du zoo de Mervent. Westente Wervent.



Saint Cyr du Doret Octobre 2025



### **Concours de tarte aux pommes**

Il y a quelques mois, nous avons relevé un défi gourmand : participer au concours inter-Ehpad organisé par Les Jardins des Hauts de Thénac.

Nos résidents se sont retroussés les manches pour préparer une tarte 100% maison : pâte feuilletée, compote et décoration soignée ...

Ce fut un magnifique moment de partage et de bonne humeur, où résidents et personnel ont mis tout leur cœur à l'ouvrage.

Même sans podium, nous sommes incroyablement fiers de notre tarte et de nos cuisiniers en herbe!

Un immense merci à nos résidents pour leur investissement et à toute l'équipe pour ce moment si chaleureux.

Saint Cyr du Doret Octobre 2025



Nos résidents ont participé au Geronto'challenge organisé par l'Ehpad Saint Xandre et l'Asept-Charente.

Au programme : 6 épreuves sportives 🟆 (bowling, basket, tir à l'arbalète, quiz sur la nutrition, lancer de précision et football).

Pas moins de 12 Ehpad étaient représentés pour cette belle rencontre conviviale et sportive.

Nos résidents sont revenus fatigués mais heureux, et nous sommes très fiers de leur performance : une belle 7e place! 56



Un petit-déjeuner gourmand et convivial

Plusieurs de nos résidents ont eu le plaisir de savourer un petit-déjeuner amélioré dans la salle à manger. Pour que chacun profite de ce moment dans les meilleures conditions, ces petits-déjeuners sont organisés par

petits groupes.

Les résidents absents aujourd'hui auront très bientôt l'occasion de vivre eux aussi cette parenthèse gourmande. Un grand merci à toute l'équipe pour son implication et son savoir-faire!

Saint Cyr du Doret Octobre 2025

### A VENIR CE MOIS-CI!



### Anniversaires du mois:

• 2 Octobre: MULLER Marie-Louise

6 Octobre: PAVON Renée

10 Octobre: BERNARD Patrick

• 10 Octobre: DEMARET Francine

11 Octobre: MONVOISIN Michel

• 12 Octobre: LEFEBVRE Viviane

• 13 Octobre: BODIN Hélène

• 19 Octobre: JOURDAIN Jean-Pierre

• 19 Octobre: ROUAULT Jeanne-Marie



Saint Cyr du Doret

Octobre 2025



Si vous souhaitez partager un repas avec de la famille ou des amis, aucun problème!

Prévenez-nous quelques jours avant pour l'organisation en cuisine.

Le tarif est de 15 euros par adulte et 8 euros par enfant.

Rappel des horaires conseillés de visites De 11h à 18h

### Point téléphone



Pour avoir des nouvelles de vos proches les infirmières sont disponibles De 11h à 13h et de 15h à 18h

L'infirmière cadre est disponible le lundi, mardi et jeudi de 9h à 16h, le mercredi de 13h30 à 18h et le vendredi de 09h à 11h

Pour parler à un proches les aides-soignants(es) sont disponibles de 15h à 18h

Pour les personnes qui ne peuvent pas venir aussi souvent qu'elles le désirent, nous pouvons également faire des appels vidéo avec votre proche.

Si vous êtes intéressé, nous vous transmettrons la procédure.



### Horaires pour joindre les différents services

La Direction et l'administration est joignable de 9h00 à 18h00 en semaine et de 10h00 à 17h00 le week-end.

Pour une urgence vous pouvez nous joindre 24h/24h

Et n'oubliez pas que nous sommes tous à votre disposition pour tout renseignement, n'hésitez pas à revenir vers nous.





Saint Cyr du Doret Octobre 2025

Nous avons le plaisir de vous présenter ou (re)présenter : FamilyPost, une application disponible depuis notre site internet

www.ehpadlaube.fr, pensée pour vous rapprocher encore davantage du quotidien de votre parent ou proche résident chez nous.

☆ À quoi sert FamilyPost?

FamilyPost vous permet d'accéder, depuis votre téléphone ou votre ordinateur à des photos des animations de l'EHPAD, partagées avec les familles des autres résidents, et des photos personnelles de votre proche, qui ne seront visibles que par vous.

Ce service est totalement gratuit et sécurisé.

Une fois que vous nous confirmez votre souhait d'accéder à FamilyPost, nous vous transmettrons un mot de passe personnel pour y accéder. Il sera visible sur l'adresse mail transmise.

Grâce à ce nouvel outil, nous espérons vous offrir un petit bout de vie quotidienne de votre proche, en images et en sourires.

N'hésitez pas à venir vers nous si vous avez des questions ou si vous souhaitez adhérer à cette nouveauté!



Connectez-vous!

De nouvelles photos de vos proches
sont disponibles!

Saint Cyr du Doret Octobre 2025

## Tartelettes à la citrouille sur lit de chocolat

### **Infos pratiques:**

Nombre de personnes: 8
Temps de préparation: 45 minutes
Temps de cuisson: 30 minutes
Temps de repos: 30 minutes
Degré de difficulté: Facile
Coût: Bon marché

### Les ingrédients de la recette

1 pâte brisée
125grs de chocolat noir
200grs de citrouille
3 œufs
75grs de sucre roux
30grs de poudre d'amandes
20grs de beurre
10grs de sucre
3 CS de crème fraîche



### La préparation de la recette

- Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- Déroulez la pâte brisée. Découpez-y des cercles à peine plus grands que les empreintes de vos moules, et foncez-en les moules à tartelette.
- Faites fondre le chocolat au bain marie avec le beurre.
- · Ajoutez la poudre d'amande, 1 œuf, le sucre et mélangez bien.
- Déposez un fond de préparation chocolatée dans les fonds de tarte et enfournez pour 8 minutes.
- Dans un saladier, mélangez la purée de citrouille, 2 œufs, la crème fraîche et le sucre roux.
- Versez sur les tartelettes pré-cuites et enfournez pour 10 à 15 minutes de plus.
- Laissez tiédir avant de servir.

Saint Cyr du Doret Octobre 2025

# **COLORONS CETTE PAGE**



Réponse de la charade de septembre: "Un pissenlit" (π/Pi + Sans + Lit)

### **Charade!**

"Mon premier est une question d'argent, dans laquelle il a fallu trancher avec mon second, pour éviter de voir fleurir mon tout."

<u>Réponse dans le prochain numéro!</u>