

# L'ÉCUREUIL DES RÉAUX



Journal des résidents  
*Septembre 2024*



# SOMMAIRE

## ACTUALITES

Les anniversaires p. 2

Les arrivées et départs p. 3

## ACTIVITES ET SORTIES

Potager p. 4

Reprise des activités p. 5

Triporteur p. 15

## CE MOIS-CI...

Le portrait p.16

L'article p.17

La recette de Sylvie p.18

Photos diverses p.19

## AGENDA

Les événements venir p.20

# JOYEUX ANNIVERSAIRE



Laurent, 53 ans  
19 septembre



Tiago, 21 ans  
19 septembre

# *‘Bienvenue!’*

Virginie, AMP, est arrivée le  
26 Août 2024 sur l’unité  
Colombe.



Maryline, AES, est arrivée le 3  
Septembre sur l’unité Colombe.  
Elle assure le remplacement de  
Manon.



# *Merci Beaucoup*

Manon sera absente plusieurs mois.  
Pas d’inquiétude, elle reviendra  
courant 2025.



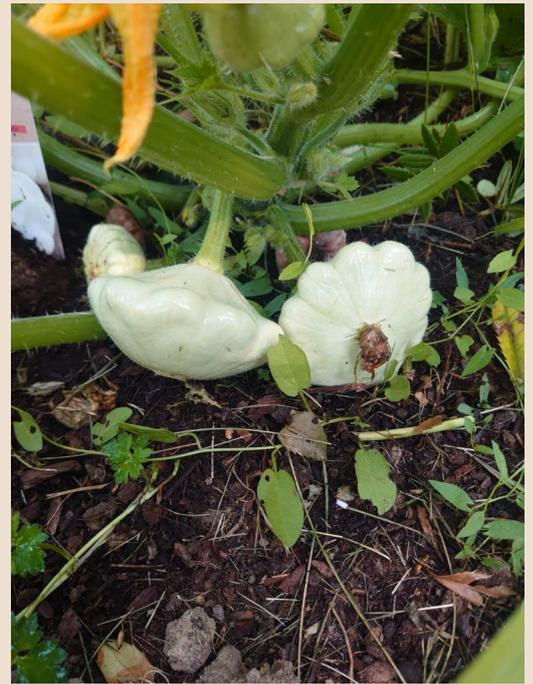
## ACTIVITES ET SORTIES : Le potager



Depuis le mois de juin, le jardin du Foyer des Réaux se refait une beauté. Les professionnels ont relancé l'activité potager afin que les résidents profitent différemment des extérieurs. Les résidents et les encadrants ont choisi un emplacement puis préparé le terrain avant de planter les premiers légumes. Dans un second temps, l'espace a été aménagé et décoré.

# ACTIVITES ET SORTIES : Le potager

Les premières récoltes



Après quelques semaines de patience les premières récoltes ont commencé...



# ACTIVITES ET SORTIES : Le potager

L'aménagement

Après l'effort, le  
réconfort !



## ACTIVITES ET SORTIES : Reprise des activités



### Musicothérapie

Reprise des séances  
chaque mercredi  
après-midi.  
Voici quelques photos  
de nos musiciens.



# ACTIVITES ET SORTIES : Reprise des activités



## ACTIVITES ET SORTIES : Reprise des activités



Première  
séance de  
musicothérapie  
au foyer pour  
Gabriel :)



## ACTIVITES ET SORTIES : Reprise des activités



Boxe

Reprise des séances  
chaque vendredi  
après-midi.



# ACTIVITES ET SORTIES : Reprise des activités



## Présentation des boxeurs des Réaux.



# ACTIVITES ET SORTIES : Reprise des activités



## Présentation des boxeurs des Réaux.



# ACTIVITES ET SORTIES : Reprise des activités



Après un an d'attente  
la balnéo a été  
ouverte. Les résidents  
peuvent enfin en  
profiter de nouveau.



## ACTIVITES ET SORTIES : Triporteur



Nous avons fait du Triporteur, activité proposée par le Café de la Plage à Maurepas. Le triporteur est composé d'un cycliste et de deux places assises à l'avant. Nous avons fait un tour près du Bois de Maurepas, c'était très agréable. Il y avait également une présentation, au Café de la Plage, d'objets de relaxation divers à faire soi-même. C'était une dame qui faisait la présentation, elle était très gentille et à l'écoute. Il y avait également un médiateur animal travaillant avec les chats qui s'est présenté. Nous l'avons trouvé intéressant car il se déplace dans les institutions et les hôpitaux.

*Françoise, résidente à la boussole*

# Journée internationale de la paix

Cette fête est célébrée chaque 21 Septembre. A cette date les zones combats respectent un « cessez-le-feu » .

C'est au siège des Nations unies (regroupement de plusieurs états dans le but de maintenir la paix et la sécurité internationale) à New-York, qu'est célébré cette journée en faisant sonner la Cloche de la Paix.

Cette cloche a été offerte par le Japon aux Etats-Unis pour rappeler « ce que la guerre a coûté à l'humanité ». Sur la cloche il est inscrit : « Longue vie à la paix dans le monde ».



Cette cloche est fabriquée à partir de pièces de monnaies données par des enfants du monde entier.

Françoise, résidente à la  
boussole

## CE MOIS-CI... : La recette de Sylvie

### Coquilles St-Jacques rôties au beurre salé

Préparation : 5 min - Cuisson : 7 min - Difficulté : ★ - Budget : ★★★



#### Pour 6 personnes

- 18 noix de St-Jacques avec leur corail
- 90 g de beurre salé
- 3 tiges de cerfeuil
- 1 paquet de gros sel
- Poivre blanc du moulin

#### Astuce

Pour les déjeuners ou les dîners de fête, ajoutez une fine lamelle de truffe d'été dans chaque coquille St-Jacques.

#### Valeurs nutritionnelles

(pour une personne)

- Valeur énergétique : 185 kcal (773 kJ)
- Protéines : 13,5 g
- Lipides : 12,9 g
- Glucides : 3,1 g

#### Menu

- Coquilles St-Jacques rôties au beurre salé
- Mille-feuilles de légumes croustillants
- Barquettes de chocolat aux framboises

#### Vin conseillé

Entre-deux-Mers à 9 °C

**1** Faites préparer les coquilles St-Jacques par votre poissonnier et conservez six coquilles vides. Nettoyez bien les coquilles et séchez-les. Préchauffez le four th 6/7 (200 °C).

**2** Disposez une couche de gros sel dans un plat pouvant contenir toutes les coquilles. Posez les coquilles dans le plat en les enfonçant légèrement dans le sel pour qu'elles soient bien à plat.

**3** Répartissez les noix de St-Jacques dans les coquilles. Poivrez et ajoutez le beurre en parcelles.

**4** Enfournez et faites cuire 7 minutes.

**5** Sortez du four et servez aussitôt décorées de pluches de cerfeuil.



## CE MOIS-CI... : Photos diverses



# L'AGENDA

## AVEC LES FAMILLES :

Il n'y a pas d'événement le mois prochain.

Le 10 décembre aura lieu le marché de Noël alors réservez la date !

## POUR LES RÉSIDENTS :

**Jeudi 07 Novembre 2024**

Fête d'Halloween sur le thème de  
l'univers d'Harry Potter.



**Merci à nos reporters :** Alexis, Loïc, Sylvie, Maria, Tiago, Maëva, Françoise

**Rédacteurs :** Françoise, Sarah, Eva

**Mise en page :** Françoise, Sarah, Eva