

L'ÉCUREUIL DES RÉAUX



Journal des résidents
Février 2026

FÉVRIER

2026

Actualités

Les anniversaires

Les arrivées et les départs

Activités & Évènements

Balnéothérapie

Saint Valentin des Réaux

Bowling

Chandeleur

Nouvel an Chinois

Ce mois-ci

La recette de Sylvie

Photos diverses

Agenda

Les dates à noter

FÉVRIER

01

Actualités

Les anniversaires



Fabienne, 59 ans

Nassera, 60 ans



FÉVRIER

09

FEVRIER

26

Actualités

Les anniversaires



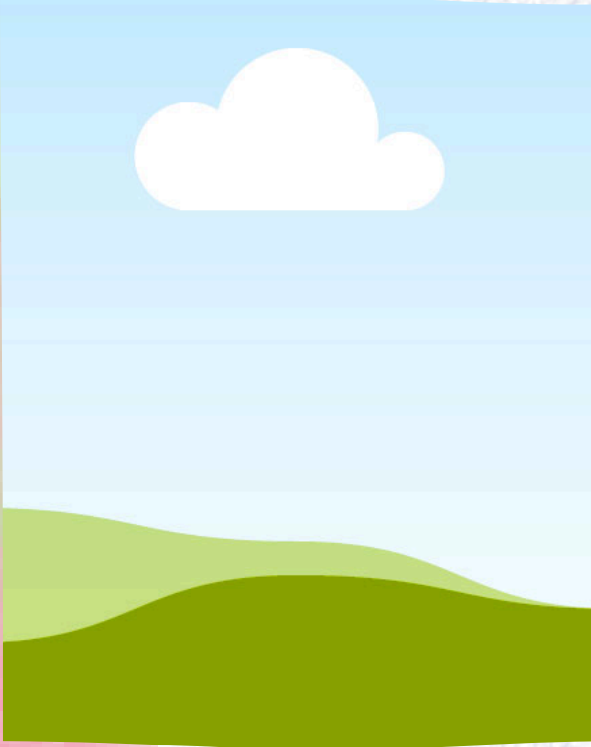
Zohra, 53 ans

FEVRIER

2026

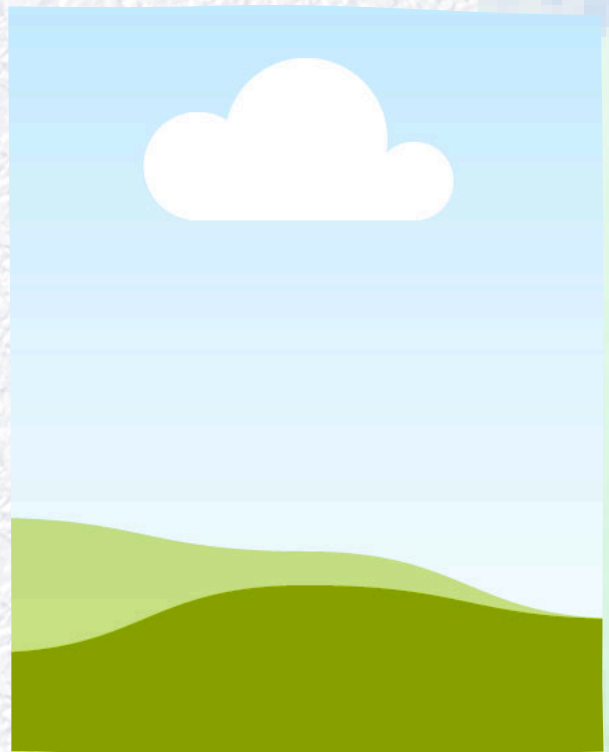
Actualités

Les arrivées et les départs



Aucun départ ce
mois-ci.

Aucune arrivée ce
mois-ci.



FEVRIER

2026

Activités & Évènements

Balnéothérapie



Anne-Marie et Olivier
ont participé à une
séance de
balnéothérapie,
accompagnés d'Evgueni
et de François
(encadrants).

Ce moment, à la fois
apaisant et convivial,
a favorisé le bien-être
des résidents.



FEVRIER

2026

Activités & Évènements

Balnéothérapie



Rémi et Christophe ont également profité d'une séance de balnéothérapie, accompagnés de Virginie et de François (encadrants).

Au programme : des jeux dans l'eau avec des anneaux mais surtout un moment de relaxation !



FEVRIER

2026

Activités & Évènements Saint Valentin



À l'occasion de la Saint-Valentin, les résidents et les équipes ont décoré le foyer aux couleurs de l'amitié et de l'amour, créant ainsi une ambiance chaleureuse et festive.

L'apéritif a été préparé par un groupe de résidents et de professionnels, puis partagé par l'ensemble du foyer. Il était composé de feuilletés en cœur au pesto rosso, de brochettes de mozzarella et de tomates cerises,



FEVRIER

2026

Activités & Évènements

Saint Valentin

de verrines de fromage fouetté à la betterave, ainsi que d'un cocktail accompagné de brochettes de bonbons. Le repas préparé par le chef de la Sodexo était lui aussi

dans le thème : tomates farcies aux légumes et gâteaux en forme de cœur au chocolat et aux fruits rouges.

Ce fut une belle journée, conviviale et placée sous le signe du partage.



FEVRIER

2026

Activités & Évènements

Bowling



Fatoumata et Loïc ont participé à une sortie bowling, accompagnés de Caroline et de Claudia (encadrantes).

Fatoumata était très fière d'avoir remporté la partie!



FEVRIER

2026

Activités & Évènements

Bowling



Noah et Rémi ont également profité d'une sortie bowling, accompagnés d'Alexandre (ergothérapeute) et d'Eva (éducatrice spécialisée).

Le groupe a passé un agréable moment à l'extérieur du foyer.



FEVRIER

2026

Activités & Évènements

Chandeleur



La Chandeleur a été célébrée dans la bonne humeur avec l'organisation d'un bingo sur le thème des crêpes. Chaque table disposait de sa propre planche, et des chocolats étaient à gagner.

Les résidents ont ensuite dégusté de délicieuses crêpes, préparées par Thierry, responsable Sodexo, dans une ambiance festive et musicale.



FEVRIER
2026

Activités & Évènements

Chandeleur



A l'occasion du Nouvel An Chinois, la cuisine Sodexo a préparé un repas à thème.

Au menu, entrée : nem, samoussas aux légumes et beignet de crevette. En plat : des brochettes de volaille teriyaki et des nouilles aux légumes. Et en dessert : salade de fruits mangue et lichi.

FEVRIER
2026

Ce mois-ci... La recette de Sylvie

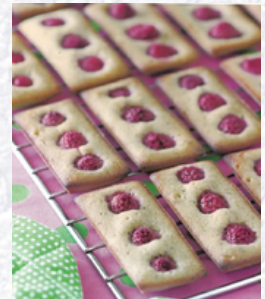
Financiers à la pistache et aux framboises

DÉLICATS, MOELLEUX ET LÉGÈREMENT PARFUMÉS, CES FINANCIERS À LA PISTACHE SONT UNE VÉRITABLE INVITATION À LA GOURMANDISE.



INGRÉDIENTS (POUR 12 FINANCIERS)

- 50 G DE SUCRE GLACE
- 50 G DE FARINE TAMISÉE
- 30 G D'AMANDES EN POUDRE
- 20 G DE PISTACHES EN POUDRE
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ RASE DE LEVURE
- 4 BLANCS D'ŒUFS
- 50 G DE PÂTE À PISTACHE
- 125 G DE BEURRE TIÈDE (+ 30 G POUR LES MOULES)
- 36 FRAMBOISES



PRÉPARATION

DANS UN SALADIER, MÉLANGEZ LE SUCRE GLACE, LA FARINE, LES AMANDES EN POUDRE, LES PISTACHES EN POUDRE ET LA LEVURE. INCORPOREZ PROGRESSIVEMENT LES BLANCS D'ŒUFS EN MÉLANGEANT DÉLICATEMENT AFIN D'OBTENIR UNE PÂTE HOMOGENÈME. AJOUTEZ ENSUITE LA PÂTE À PISTACHE, PUIS LE BEURRE TIÈDE. MÉLANGEZ SOIGNEUSEMENT.

LAISSEZ REPOSER LA PRÉPARATION AU FRAIS PENDANT 3 À 4 HEURES : CETTE ÉTAPE PERMETTRA DE DÉVELOPPER TOUTE LA SAVEUR ET LA TEXTURE DES FINANCIERS.

CUISSON

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 175 °C (TH. 6). BEURREZ LES MOULES À FINANCIERS, PUIS REMPLISSEZ-LES AUX TROIS QUARTS. DISPOSEZ TROIS FRAMBOISES SUR CHAQUE FINANCIER, POINTE VERS LE HAUT, POUR UNE TOUCHE À LA FOIS ÉLÉGANTE ET FRUITÉE. ENFOURNEZ POUR ENVIRON 20 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LES FINANCIERS SOIENT DORÉS.

LAISSEZ TIÉDIR AVANT DE DÉMOULER... PUIS DÉGUSTEZ !

ASTUCE GOURMANDE : CES FINANCIERS SONT PARFAITS POUR UN GOÛTER RAFFINÉ OU UNE PAUSE SUCRÉE ACCOMPAGNÉE D'UN THÉ OU D'UN CAFÉ



JANVIER
2025

Ce mois-ci... Photos diverses



FÉVRIER

2025

Agenda

Les dates à noter

MARS

2026

Pour les résidents :

Aucun événement.

MARS

2026

Pour les familles :

Aucun événement.



À dans un mois !