

LE QUOTIDIEN DES SENIORS

N°1 Mai / Juin / Juillet 2025

EDITO

Chères résidentes, chers résidents, chers familles,
Nous sommes heureux de vous présenter ce premier numéro du quotidien des séniors et vous souhaitons une bonne lecture.
Un grand merci à tous ceux qui ont participé et aidé à la réalisation de cette gazette.



SOMMAIRE

Nos souvenirs.....	Page 1
Les activités.....	Page 2-3
Les prochains anniversaires.....	Page 4
Ils nous ont quittés.....	Page 5
Ils nous ont rejoints.....	Page 5
Recette.....	Page 6
Fruits et légumes de saison.....	Page 7
Animations à venir.....	Page 8
Mots-mêlées.....	Page 9
Mandala.....	Page 10



NOS SOUVENIRS

“J’ai travaillé pendant 11 ans à ERAM à St Pierre Montlimart et après j’ai arrêté pour élever mes 4 enfants. Je ne suis pas retournée à l’usine. Dans mon travail on était très polyvalente. On mettait les chaussures dans les boîtes. Lorsque je ne travaillais pas, j’aidais ma sœur dans son restaurant pour lui rendre service quand elle avait besoin.”

Mr Delaunay

“J’ai travaillé avec les maçons. Mon papa l’était et mes frères aussi. C’est nous qui avons construit la maison de retraite d’ici. J’ai travaillé aussi 16 ans au moulin à vent puis à saveurs des Mauges où j’épluchais les oignons. Ce que j’ai le plus aimé c’est travailler avec mon père et mes frères.”

“Je vivais à Nantes avec mon mari et mes 4 enfants. Mon mari était gardien de la Paix à Nantes. J’ai grandi dans les Ardennes avec ma famille. Je faisais les travaux ménagers à la maison, la traite de mes vaches, je n’avais pas vraiment de métier. Ma maman faisait la couture à la maison et mon père était cantonnier pour les routes.”

LES ACTIVITÉS

Chaque semaine, diverses activités sont proposées aux résidents de la maison de retraite. Tout les jeudis, nous laissons place à la gym douce, encadré par Tommy.

Pendant 8 semaines, le mercredi matin est consacré à l'écriture de la gazette, projet débuté en mai 2025.

Un goûter des anniversaires avec un bon gâteau, soigneusement préparé par les résidents et l'animatrice le matin même a lieu le dernier vendredi du mois.

Tous les mardis et jeudis matin, les randonnées ont repris grâce à l'équipe animation et l'équipe bénévoles qui assurent au mieux le bon déroulement de cette promenade apprécié par les résidents.

D'autres activités ont lieu toutes les semaines comme les ateliers bricolage, des quizz, des ateliers mémoires, ateliers coquets...



Les anniversaires du mois de mai



**Après-midi
intergénérationnel
organisé par les jeunes de
l'IRSS de Cholet et Tommy
le 3 juin**



**Repas à thème :
Barbecue, le 27 juin.**

**Le pique-nique au
pré au bik avec
quelques
résidents, du
personnel et des
bénévoles suivi
d'un après-midi
jeu (belote,
pétanque, molky)
à l'ombre, le 8
juillet.**



**La kermesse de l'EHPAD,
le 20 juin, sur le thème "La
croisière s'amuse" avec
plein de jeux à
dispositions. Chaque
quartier s'affrontait. C'est
le Soleil levant qui a
remporter la première
place.**

LES PROCHAINS ANNIVERSAIRES

Août

- 02/08 Mr POIRIER Maurice
06/08 Mr RAYER Jacky
10/08 Mme LE CLAIRE Mireille
11/08 Mme SUPIOT Marie-Thérèse
Mme DELAUNAY Jeanne
17/08 Mme BOURCIER Renée
18/08 Mme BROCHU Chantal
21/08 Mme NOYER Marie-Thérèse
31/08 Mme SUTEAU Marie-Josèphe



Septembre

- 05/09 Mr BOISIAUD Charles
06/09 Mme GELINEAU Paulette
12/09 Mme JOYER Annick
14/09 Mr COLINEAU Gérard
23/09 Mme OGER Marie-Paule

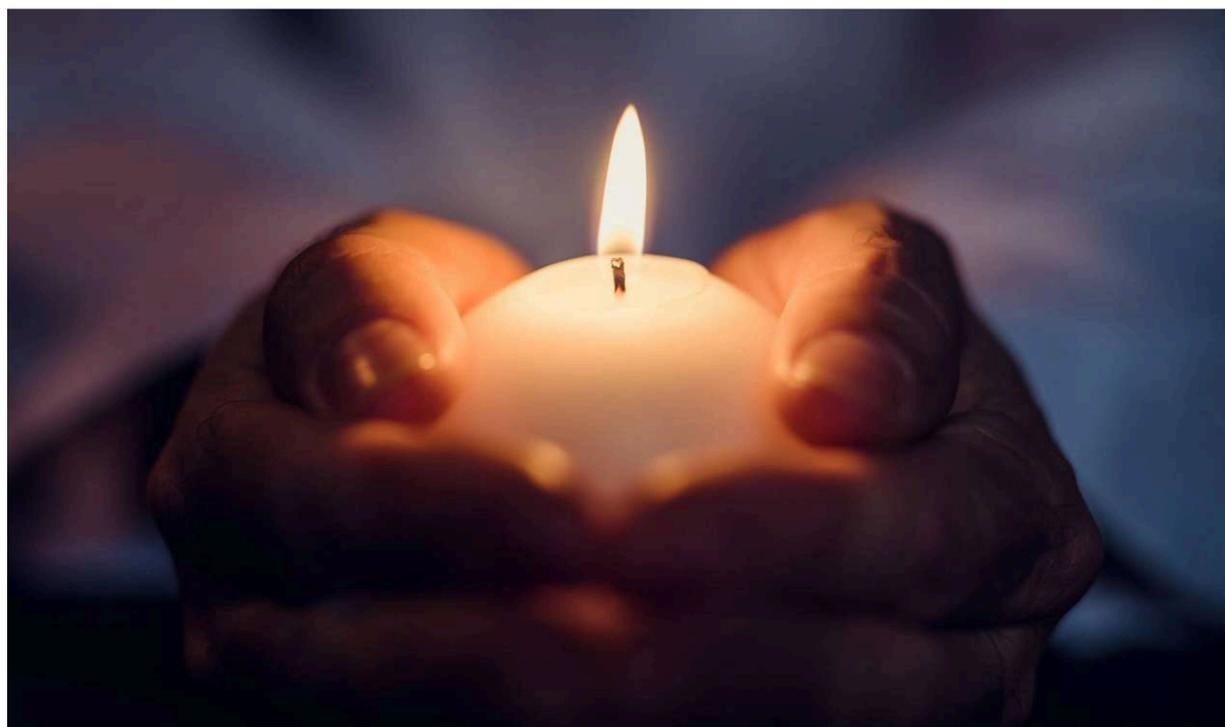
Octobre

- 01/10 Mme CHOTARD Mireille
11/10 Mme ALLAIN Anne-Marie
17/10 Mme MOREL Jackye
22/10 Mme DUPE Marie-Joseph
31/10 Mr GATEBOIS Serge



NOS CHERS DISPARUS

- Mme MARTIN Andrée, décédée le 8 juin
- Mme AUGEREAU Marie, décédée le 5 juillet



ILS NOUS ONT REJOINTS

- Mme ROUTHIAU Marie-Thérèse, le 6 mai
- Mme GULA Françoise, le 9 mai
- Mme MORINIERE Jeanne, le 15 mai
- Mr BOISIAUD Charles, le 21 mai
- Mme BARRAULT Marie-Louise, le 22 mai
- Mme HUMEAU Raymonde, le 10 juin
- Mme VINET Marguerite, le 3 juillet
- Mme MARTINEAU Marie, le 9 juillet
- Mme GODIN Jeanne, le 10 juillet
- Mr SUPIOT Xavier, le 10 juillet
- Mme SUPIOT Marie-Thérèse, le 24 juillet

BIENVENUE

RECETTE

LA QUICHE LORRAINE

ingrédients :

- 200 g de pâte brisée
- 200 g de lardons
- 30 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- Noix de muscade
- Sel et poivre
- 3 oeufs
- 20 cl de lait

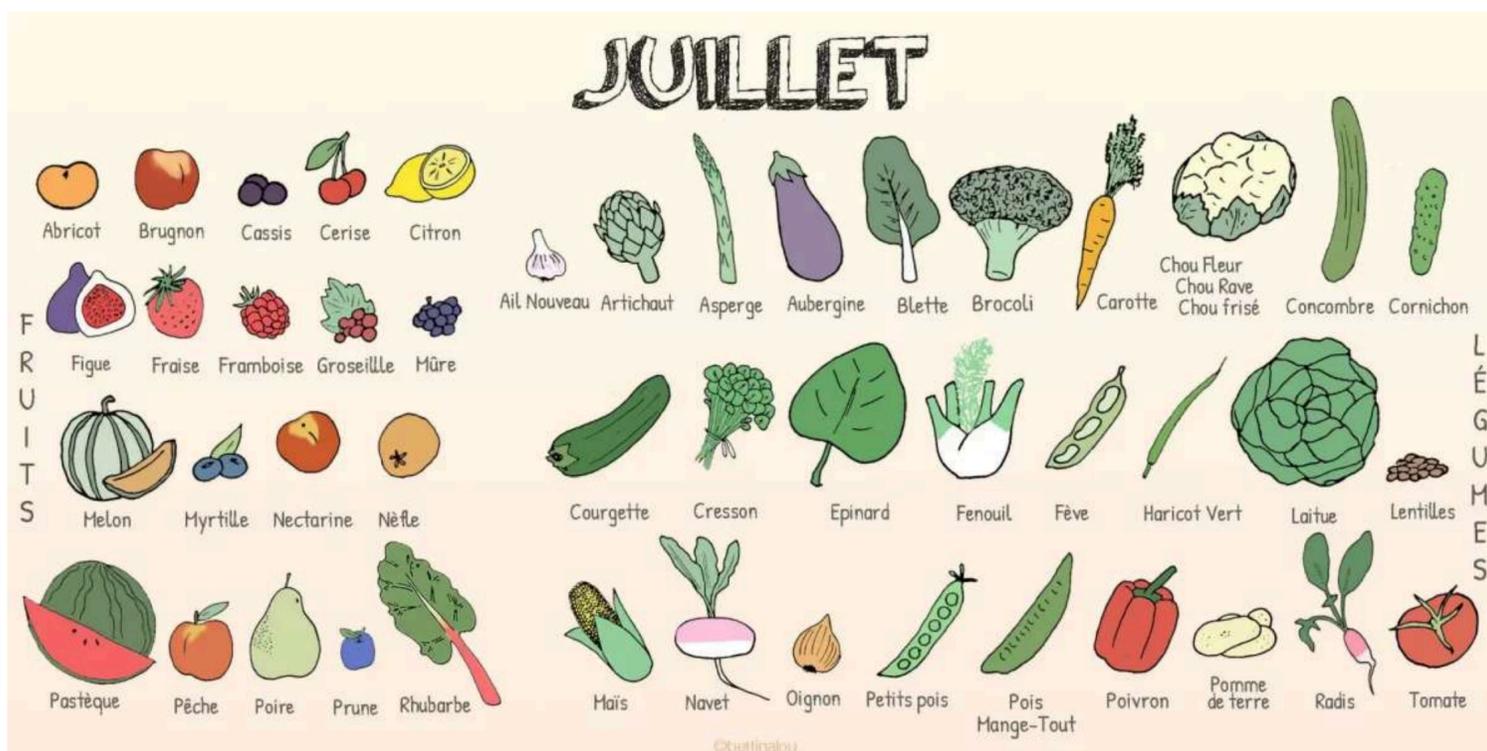
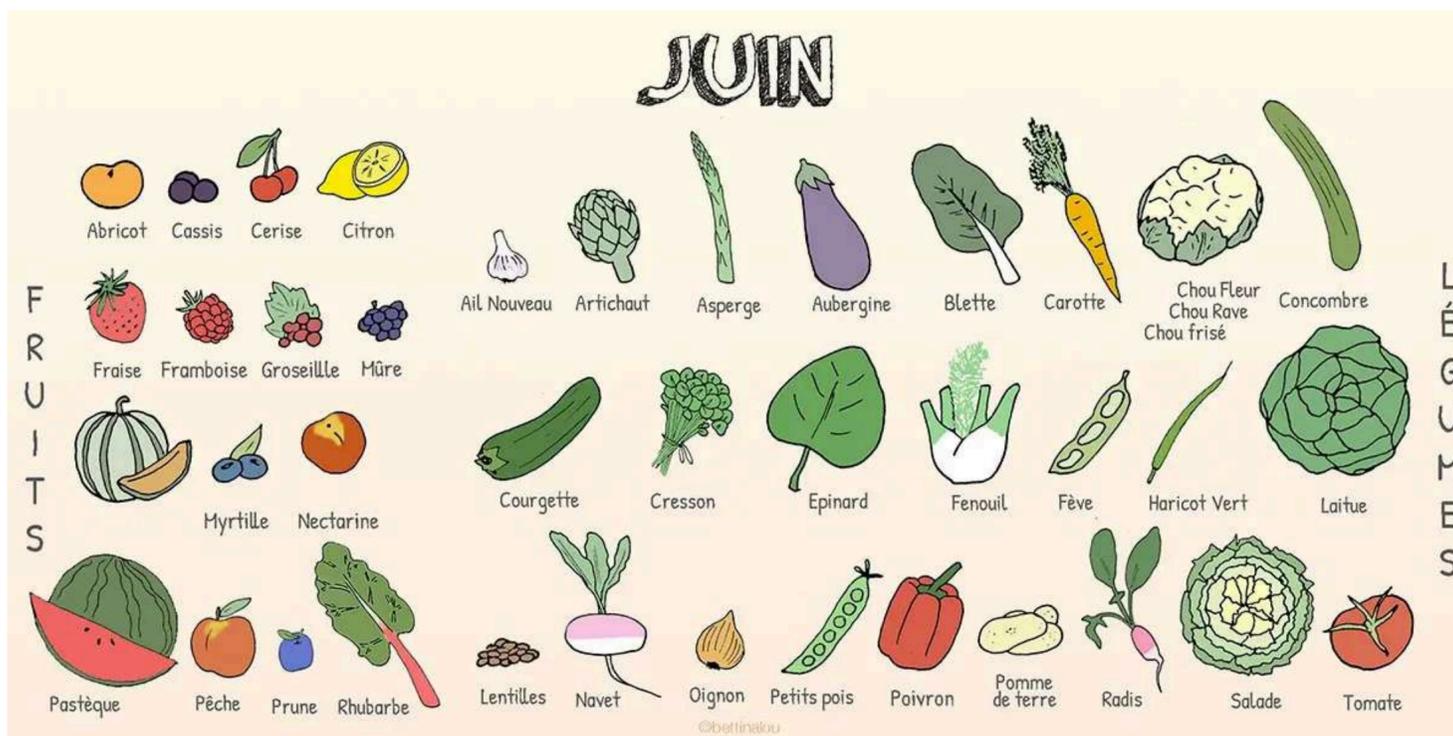
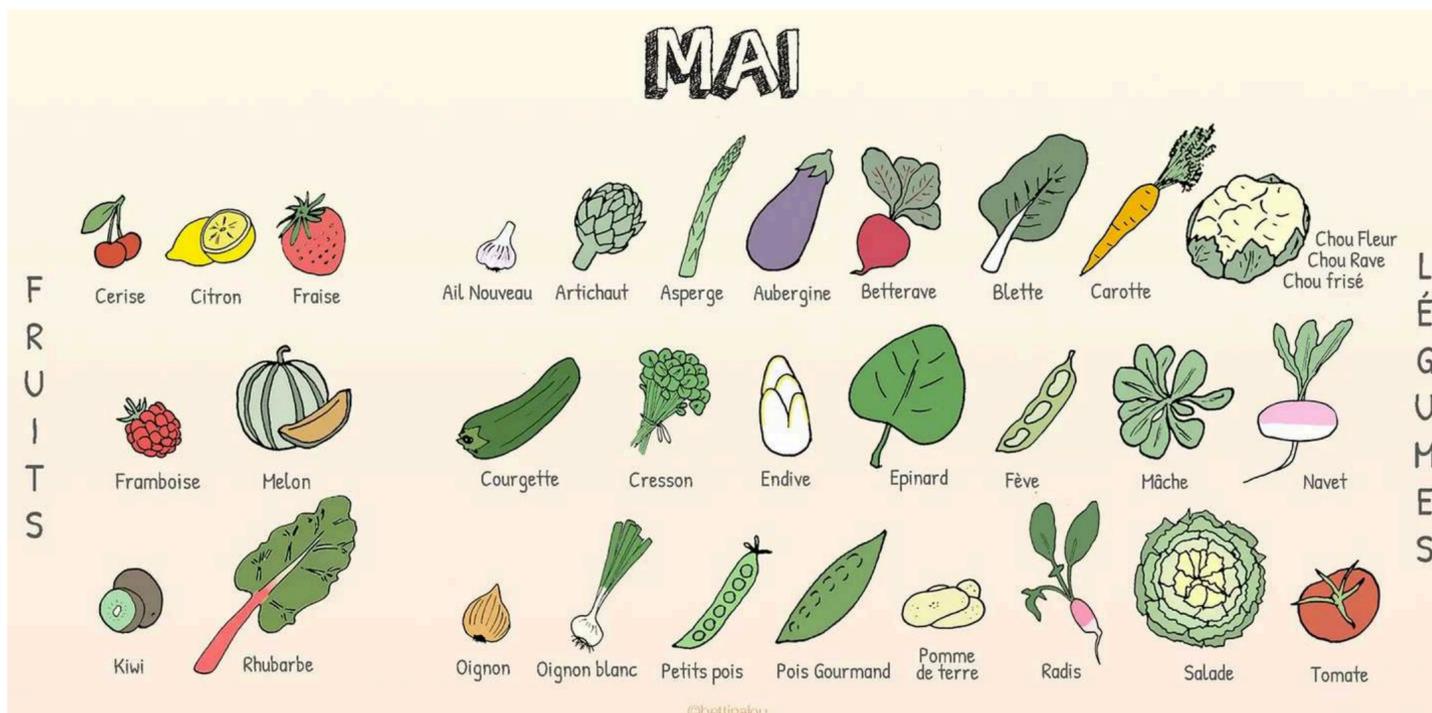


Recette :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte dans un moule et la piquer à la fourchette. Parsemer de copeaux de beurre.
- Faire rissoler les lardons à la poêle puis les éponger avec une feuille d'essuie-tout.
- Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait.
- Ajouter les lardons.
- Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.
- Verser sur la pâte.
- Cuire 45 à 50 min.

FRUITS ET LEGUMES

DE SAISON



LES ACTIVITÉS À VENIR

Le 5 septembre : Sortie au Puy du Fou



Le 16 octobre : Trophée bleu



MOTS MÊLÉES

S	O	L	E	I	L	X	G	N	S	M
Q	G	F	X	K	O	M	E	R	F	Q
P	L	A	G	E	G	X	B	K	G	C
P	B	S	C	L	S	P	L	M	O	K
N	X	X	C	H	A	P	E	A	U	C
V	A	C	A	N	C	E	S	Z	H	L
W	D	C	A	S	Q	U	E	T	T	E
C	L	A	Q	U	E	T	T	E	F	S
W	T	N	C	Z	I	M	V	Y	Q	V
J	G	H	J	Z	U	K	Y	S	E	P
N	Y	J	B	P	A	R	A	S	O	L

- Mer
- Plage
- Soleil
- Parasol

- Vacances
- Claquette
- Chapeau
- Casquette

MANDALA

