



L'ECHO DE LA RESIDENCE



Edition n°6 : septembre 2024

Info

Virus hivernaux :

Les principales maladies hivernales sont la grippe, la gastro-entérite et le Covid.

Quelques précautions à prendre :

Porter un masque jetable dès l'apparition des premiers signes (fièvre, toux, éternuement).

Les gestes barrières permettent de limiter la propagation des virus, notamment respiratoires.

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique



Éviter de se toucher le visage



Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée

Si vos proches sont malades, il leur est conseillé de porter un masque également ou encore de reporter leur visite.

Double Vaccination :

En début d'automne, il vous sera proposé de vous faire vacciner contre la grippe et le Covid.

Les 2 vaccins peuvent se faire le même jour : 1 vaccin contre le Covid dans un bras et celui contre la grippe dans l'autre bras : cette solution ne comporte aucun danger et permet de se protéger efficacement contre les deux épidémies.

Ces mesures constituent un bouclier sanitaire contre les virus. Nous vous incitons donc fortement à vous faire vacciner lors des prochaines campagnes

Animations réalisées

Nous avons clôturé notre partenariat intergénérationnel avec les lycéens par l'inauguration du poulailler



**Merci à tous ceux qui ont participé
à ce projet!
Bienvenue à Roussette et
Poulette!**

Semaine festive en musique
Concert offert par les amis de la Saint-Jean
Merci à monsieur Douville pour l'organisation et pour le prêt des photos
retracant la fête de la Saint-Jean depuis des années...



Jeux Olympiques

Les résidents et les bénéficiaires ont participé à différents jeux dont le passage de la flamme! Cette rencontre sportive a été préparée par l'ergothérapeute et les animatrices. Deux résidentes étaient présentes pour offrir les récompenses : une flamme en miniature et une pièce d'or en chocolat!



Merci pour
les
récompenses!

Jardinage et vente des légumes



**L'argent de la vente des légumes
est pour l'association
" Au patio fleuri de Fauville "**

Sorties estivales

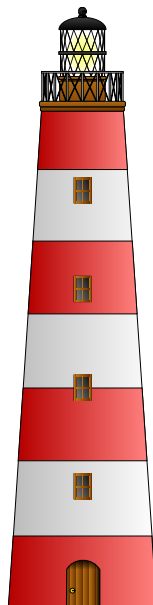
Lac de Caniel



Glace ou crêpe
offerte par l'association
"au
patio fleuri de Fauville"



Fécamp



Mini golf



Caudebec en Caux



Après l'effort,
le réconfort!
Glace offerte
par l'association



Souvenirs de vacances



Je partais en vacances
avec les enfants. D'abord
avec la tente, puis la
caravane .

J'ai fait également
beaucoup de voyages !

Je préfère la Martinique que la
Guadeloupe



Avec des amis
on partait à Clecy
avec la tente qui n'était pas
complète!
il a fallu remplacer
par du bois

Pendant la guerre, j'ai eu la
chance de partir en Suisse
avec les copains et avec la
tente!

Le plus dur à supporter dans
une tente : le confort, la météo
mais quand on a 20 ans
on dort partout!

En colonie de vacances en
Haute Savoie, en Suisse. Je partais
un mois avec l'entreprise de mon père
J'achetais des cigarettes, des
chocolats
c'était super!



**Je partais 15 jours dans mon pays en
"Guadeloupe"**

**Mes parents nous apportaient à manger à la
plage!!**

**J'allais avec mes enfants
en vacances à la mer,
des vacances sympa!**

**Nous partions avec mon mari sur l'île de
Porquerolles pendant 3 semaines chez ma
fille.**

**Pas de voiture, à pied ou en vélo!
Il faisait toujours beau!**



**Pour nous c'était 10 jours
dans le Lot chez les enfants
et aussi pour voir
un copain de régiment
et en Angleterre chez notre fille**

**Petites vacances!
Il fallait laisser la ferme
donc je partais 3, 4 jours
en Suisse ou en Allemagne**

**Mes vacances chez
ma tante Simone
au Havre**

**Je m'occupais
de son fils!!**

**J'habitais en Guyane
et je venais en
vacances en Normandie
et dans le Pas de Calais**

**Je suis parti en vacances en
Allemagne, Suisse, Inde,
Chine, Canada, Pays-Bas...**

**J'ai fait un magnifique
voyage à
Jérusalem
pendant 3 semaines**

**Je partais à Lourdes,
je poussais les fauteuils!**

**Je partais en vacances chez
la tante de mon mari
en Dordogne**

Recette

Tomates farcies



Eplucher et hacher les oignons. Eplucher et hacher les gousses d'ail.

Mettre la moitié des oignons dans la chair à saucisse. Ajouter l'ail, le sel, le poivre et un peu de persil.

Couper le haut des tomates et les évider. Poivrer et saler l'intérieur. Mettre la farce à l'intérieur et remettre les chapeaux.

Mettre le reste des oignons dans un plat avec la chair des tomates.

Mettre les tomates farcies dans le plat. Parsemez d'un peu de thym et mettez une noisette de beurre sur chaque tomate. Faire cuire au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant 1 heure environ.

Servir avec du riz.

BON APPETIT!!



*Nous vous souhaitons une bonne
lecture !!*

*Au plaisir de vous compter parmi
nous pour la prochaine édition!*