

L'ECHO DE LA RÉSIDENTE



Edition n°10 : septembre 2025

Contre la Covid-19,
je m'informe
Ensemble, faisons reculer l'épidémie



Grippe, bronchiolite, gastro-entérite, covid
Les maladies de l'hiver

Comment se transmettent-elles ?



Les postillons



Les mains

Comment les éviter ?



Lavez-vous les main



Aérez les pièces



Portez un masque
lorsqu'il y a du monde
ou si vous êtes malade



Vaccin
contre la grippe,
covid et certaines
gastro-entérites

PLUME

Chienne de madame Feuillye, infirmière coordinatrice



PLUME, boxer de 6 ans et demi, intervient le vendredi toute la journée auprès des résidents tous étages confondus pour de la toutou thérapie. Ces moments partagés avec PLUME apporte du réconfort, de l'activité physique, des souvenirs, de la communication et permet la création d'un lien émotionnel avec le chien.



Présentation du métier d'un bénéficiaire de l'accueil de jour:

“menuisier”

Monsieur Sénécal Alain



Dès l'âge de 14 ans et après avoir fait un essai en coiffure (seulement 13 jours) j'ai commencé des études pour devenir menuisier,

j'étais apprenti chez un menuisier à Bosc le Hard et mon école (CFA) était à Rouen. Mon apprentissage a duré 3 années.

Mon papa lui était charron.

J'ai eu mon entreprise à Bosville où je fabriquais essentiellement des meubles jusqu'en 2009 arrêt de mon activité pour prendre ma retraite!

j'ai deux fils qui ont appris la menuiserie.

Depuis, je fais des sculptures sur bois à Canville les deux églises dans un local de la mairie
“ Roger Douville ”



L'ATELIER Roger DOUVILLE

Sculptures sur bois précieux

CANVILLE LES DEUX EGLISES

Seine Maritime

(situé derrière l'église)

entre Doudeville et Fontaine le Dun

Tous les Jeudis Après-Midi

Vous pouvez voir les sculpteurs qui travaillent à l'Atelier



Les bois précieux et bois de pays

Ebène - Iroko - Gaïac - Palissandre - Doussié
Oeil de Vache - Bois de Rose - Bois de Violette - Zingana
Hêtre - Tilleul - Chêne - Noyer - Prunier - If
Buis - Poirier

Trois fois par an, des journées portes ouvertes reçoivent les visiteurs de 10h à 18h. Atelier et salle d'exposition.

Tél : 02 35 37 82 31 Mr Joël MARICAL

Site Internet

<http://perso.orange.fr/elsh.spv/douville>



Activités réalisées

Kermesse intergénérationnelle à l'EHPAD

Dans le cadre du projet de Sasha, apprentie BPJEPS, une kermesse a eu lieu au sein de la résidence avec de nombreux stands. Bel événement intergénérationnel!



Kermesse à l'école Saint-Louis de Fauville en Caux

Quelques résidents ont participé à la kermesse de l'école Saint-Louis de Fauville en Caux

Cette année la rencontre intergénérationnelle s'est faite autour de jeux préparés par Corinne!



Sortie à la ferme Follet

Sortie organisée par Manon (apprentie en animation à l'EHPAD de Grainville)



Kamishibai

Comme annoncé dans le journal trimestriel du mois de juillet, les résidents et les bénéficiaires de l'accueil de jour ont continué leurs tournées avec leur Kamishibai. Ils sont allés à l'école Saint-Louis, Jean-Loup Chrétien , à la salle Michèle Pierrot devant les enfants accompagnés de leurs assistantes maternelles et d'Hortense, la responsable et animatrice du relais petite enfance

Le 16 juin: à l'école "Saint-Louis"

Le 30 juin à l'école "Jean-Loup Chrétien"

Le 7 juillet : enfants accompagnés de leurs assistantes maternelles



Nous allons
programmer
d'autres
tournées!

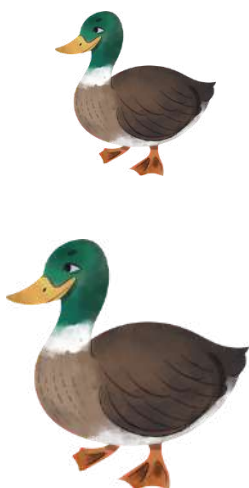
**Dans le cadre de l'activité physique adaptée, plusieurs sorties ont été organisées par Mylène :
Mini- golf à Maromme**



Cerfs volants à Dieppe



Lac de Caniel



Visite de la ferme des 5 frères à Bermonville

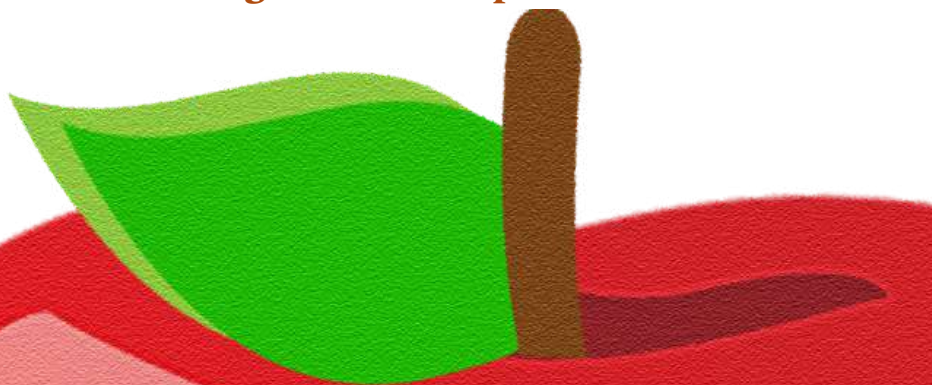


**Délicieux
le camembert!**

Recette de tarte aux pommes

Pour 6 personnes:

1 pate brisée/ 30g de beurre/ 6 pommes à cuire / 1 sachet de sucre vanillé



Éplucher et découper en morceaux 4 pommes

Faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre ou 2). Bien remuer. Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter un sachet ou un sachet et demi de sucre vanillé. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en quatre les deux dernières pommes, puis, couper les quartiers en fines lamelles (elles serviront à être posées sur la compote).

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.

Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix ! Disposer des lamelles de beurre dessus. Mettre au four et laisser cuire pendant 30 min max. Surveiller la cuisson.

Vous pouvez ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que ça cuit pour caraméliser un peu.

Bon appétit et bonne lecture!!