



BELLE ETOILE ET VOUS

Mai 2019

Mercredi	1	Fête du Travail
Jeudi	2	Boris
Vendredi	3	Philippe, Jacques
Samedi	4	Sylvain
Dimanche	5	Judith
Lundi	6	Prudence
Mardi	7	Gisèle
Mercredi	8	Victoire 1945
Jeudi	9	Pacôme
Vendredi	10	Solange
Samedi	11	Estelle
Dimanche	12	Achille
Lundi	13	Rolande
Mardi	14	Matthias
Mercredi	15	Denise
Jeudi	16	Honoré
Vendredi	17	Pascal
Samedi	18	Éric
Dimanche	19	Yves
Lundi	20	Bernardin
Mardi	21	Constantin
Mercredi	22	Emile
Jeudi	23	Didier
Vendredi	24	Donatien
Samedi	25	Sophie
Dimanche	26	Fête des Mères
Lundi	27	Augustin de C.
Mardi	28	Germain
Mercredi	29	Aymar
Jeudi	30	Ascension
Vendredi	31	Visitation



LE MOT DE LA DIRECTRICE

Bonjour à tous,

Beaucoup de retard pour la sortie du petit journal de mai : il ne faut pas donner de vacances à la directrice....

Plusieurs dates à retenir sur vos agendas :

Le 7 juin à 15 heures : Inauguration par Mr ROPERS de la nouvelle salle à manger et des nouvelles salles de bains.

Le 29 juin : goûter des familles à partir de 14 h 30

Dans ce numéro, le compte–rendu de la commission « Menu » qui a lieu 4 fois par an.

Pour le mois de mai, préparation physique des résidents pour participer aux Olympiades du mois de juin : le 13 et le 18 juin.

Et notre EHPAD se prépare pour le mariage de deux de nos résidents le 1^{er} juin : Une première à Cléguérec.

N’hésitez pas à transmettre à vos représentants (résidents et famille) vos interrogations, vos questions etc.....

Bon mois de mai à tous.

Christine DURINGER

LES MOUVEMENTS

au sein de la résidence

Les Résidents

ENTREES :

Monsieur LE BRETON Joseph, arrivé le 15 Avril 2019.

Madame LE BRETON Emilienne, arrivée le 15 Avril 2019.

SORTIES:

Les Stagiaires

Bénédicte GUILLOUX, directeur ESMS, du 1^{er} Avril au 28 Juin 2019.

Axelle DREANO, 2^{ème} IDE, du 22 Avril et 26 Mai 2019.

Yannick ROT, stage cuisine, du 15 avril au 28 Juin 2019.

Eloïse LE GRATIET, BTS SP3S, du 20 Mai au 28 Juin 2019.

ANNIVERSAIRES

En ce mois de Mai, nous souhaitons un très joyeux anniversaire à :

Monsieur LE MOUELLIC François, 92 ans, le 02 Mai 2019.

Monsieur TANGUY André, 87 ans, le 09 Mai 2019.

Monsieur LE BOUEDEC Désiré, 67 ans, le 14 Mai 2019.

Madame LE GOFF Céline, 90 ans, le 16 Mai 2019.

Madame RAMBOTTI Marcellina, 103 ans, 23 Mai 2019.


Madame LE SEYEC Germaine, 92 ans, le 30 Mai 2019.

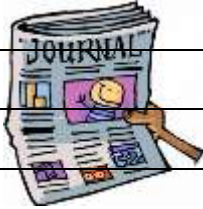



LES ACTIVITES DU MOIS

Mai 2019

Jeudi 02	Lecture du journal - Messe
Vendredi 03	Sport avec Mathieu - Cinéma

Lundi 06	Sport avec Mathieu - atelier mémoire	
Mardi 07	Jardin	
Jeudi 09	Lecture du journal - Messe	
Vendredi 10	Sport avec Mathieu - cinéma	

Lundi 13	Sport avec Mathieu - chants avec Jeanine	
Mardi 14	Récréa ferme	
Mercredi 15	Jardin	
Jeudi 16	Lecture du journal - Messe	
Vendredi 17	Sport avec Mathieu - Sortie	

Lundi 20	Sport avec Mathieu	
Mardi 21	Atelier Mémoire	
Mercredi 22	Jardin	
Jeudi 23	Lecture du journal - Messe	
Vendredi 24	Sport avec Mathieu - Cinéma	

Lundi 27	Sport avec Mathieu	
Mardi 28	Récréa ferme	
Mercredi 29	Atelier Mémoire	
Vendredi 31	Sport avec Mathieu - Cinéma	

A noter : Les animations peuvent changer selon les plannings. Les changements sont notés à l'entrée de la Résidence.

DEMARCHE QUALITE

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION MENU DU 18/03/2019

Ordre du jour :

- Présentation des nouveaux membres
- Bilan de la commission des menus du 10/12/2018
- Bilan des repas de fin d'année
- Tour de table
- Nouveau fonctionnement de la salle à manger
- Mise en place de nouveaux protocoles
- Questions divers (cahier de liaison, repas à thème...)

1. Bilan de la commission des menus du 10/12/2018

Lors de la commission du 10 décembre 2018, la commission des menus a validé les menus de fêtes de fin d'année.

Le compte-rendu de la commission du 10 décembre 2018 est validé.

2. Présentation des nouveaux membres

La commission accueille deux nouveaux résidents : Mme Henrio et M. Le Bouedec rejointe Mme Szczepaniak.

Mme Duringer explique aux nouveaux membres le fonctionnement de la commission des menus. 4 réunions par an sont organisées. La commission se compose ainsi : la directrice, une aide-soignante, un(e) infirmier(e), la diététicienne, la responsable de cuisine, un agent de salle et 3 à 4 résidents.

3. Bilan des repas de fin d'année

Mme Duringer souhaite faire un bilan des repas de fêtes de fin d'année.

Mme Henrio a trouvé les repas copieux et bons.

M. Le Bouedec a apprécié les repas qui « sortaient de l'ordinaire ».

Mme Juget souligne que certains résidents n'ont pas apprécié la soupe à l'oignon cette année. Mais globalement, les résidents étaient très satisfaits des repas.

En termes d'organisation, tous les résidents mangeaient dans la nouvelle salle à manger. Mme Kermabon précise qu'il manquait une personne en salle au moment du service. Il serait bon de rajouter une personne en renfort en salle pour les prochains repas de fin d'année.

Mme Le Poder a trouvé que les quantités servies en mouliné étaient trop importantes. « Mais tout a été mangé » souligne Mme Kermabon.

4. Tour de table

- Mme Ropers demande à Mme Juguet et à Mme Le Poder si d'autres résidents seraient susceptibles d'être concernés par le « Manger-main. Il semblerait qu'il n'y ait pas d'autres résidents pour le moment. Aujourd'hui, 2 résidents sont concernés le midi et 3 le soir.

Mme Duringer précise qu'il est important de laisser les couverts sur la table même pour les personnes en « Manger-main », car certaines les utilisent encore occasionnellement.

Mme Ropers demande si les règles d'hygiène sont bien respectées. En effet, manger avec les mains est une solution adaptée mais qui nécessite certaines **règles d'hygiène**. Les mains constituent la voie la plus importante de transmission des infections. Il faut connaître et respecter les règles pour se laver et se désinfecter les mains. L'utilisation de lingettes serait adaptée.

- Mme Duringer informe la commission que dans le cadre du développement durable, les bouteilles d'eau plastique et les serviettes en papier vont disparaître d'ici 5 ans. Il faudra alors réfléchir à d'autres solutions, telles que des bouteilles en verre ou une machine à faire de l'eau pétillante.
- M. Le Bouedec demande à la commission s'il est possible de moins remplir les carafes d'eau à table. En effet, les carafes remplies sont trop lourdes pour certains résidents qui ne peuvent pas se servir. Mme Juguet propose alors de servir un verre à tous les résidents avant le service afin de vider un peu la carafe et faciliter le service. Mme Duringer précise que ce sont les carafes les plus légères que l'on peut avoir aujourd'hui.
- Mme Duringer reprecise aux membres de la commission le fonctionnement des deux cycles de menus Automne-Hiver et Printemps-Eté.
- M. Le Bouedec demande si les omelettes peuvent être servies moins épaisses et plus cuites. Mme Kermabon explique qu'il est impossible de faire les omelettes moins épaisses, car la remise en température les rendrait trop sèches. Il est convenu de donner à M. Le Bouedec et à Mme Szczepaniak les parties les plus fines de l'omelette.
- Mme Kermabon explique à la commission le nouveau fonctionnement du maintien au chaud pour les repas du soir. Afin d'améliorer la texture des repas servis, les repas sont maintenus au chaud

juste avant le service, au plus près des repas. Depuis la mise en place de ce fonctionnement, les repas sont moins secs et moins durs. La température de la soupe est moins chaude et les plats moins grillés.

- M. Le Bouedec trouve la soupe trop poivrée et pas assez salée. Mme Kermabon précise que la soupe est très peu assaisonnée. Mme Duringer précise que par principe les plats ne sont plus salés, et que des petits sachets de sel sont disponibles sur la table pour les résidents qui le souhaitent. Mme Juguet informe que les salières et poivrières ont été enlevées des tables pour une question d'hygiène et de gaspillage.
- Mme Juguet informe la commission que le beurre n'est plus mis le soir sur les tables suite au gaspillage observé. La commission propose de mettre des portions individuelles de beurre le soir pour les résidents qui en font la demande.
- Mme Juguet demande à espacer les riz et semoule au lait proposés le soir. Les résidents commencent à se lasser. A compter du mois d'avril, les menus basculent en cycle printemps-été, ces plats ne seront plus proposés.

5. Nouveau fonctionnement de la salle à manger

Depuis le mois de janvier 2019, tous les résidents prennent leur repas dans la nouvelle salle à manger. La nouvelle organisation permet une meilleure prise en charge du résident pour le personnel de salle et soignant.

La nouvelle décoration rend ce moment plus convivial et plus intime.

Mme Juguet trouve que le fonctionnement se passe très bien. Le vin et le cidre sont désormais servis à table devant le résident et non avant le service. Les tables pour les personnes dépendantes sont arrivées.

Mme Duringer évoque un problème avec les portes « Saloon » de la salle à manger, jugées trop lourdes voire dangereuses. Mais, elles permettent de ne pas laisser un accès libre à la salle à manger pour les résidents.

6. Mise en place des nouveaux protocoles

Mme Ropers présente les nouveaux protocoles à la commission. Afin de remplir les conditions de l'HACCP, plusieurs protocoles sont nécessaires au bon fonctionnement de l'Ehpad.

Les protocoles suivants, sont désormais disponibles en cuisine :

LE MOIS DERNIER



Super goûter à
la crêperie de
Cléguérec



Premières sorties
au jardin,
Trop de soleil pour
Céline

HISTOIRES COURTES

Le compagnon invisible (fiction) (publié par l'ANFG)

Adeline entra dans la chambre de Suzanne.

« J'ai envie de paresser un peu au lit... » dit Suzanne d'un air entendu.

« Ah, Ah... » dit Adeline

« Oui, j'avoue, Edgar est passé hier soir et est resté tard cette nuit »

« Ah » répliqua Adeline.

Comme toutes ses collègues de l'EHPAD, elle était un peu mal à l'aise lorsque Suzanne évoquait les visites d'Edgar.

C'était un visiteur un peu extraordinaire : il n'existait que dans l'esprit de Suzanne... Et pourtant tout l'EHPAD ne parlait que de lui...

L'équipe avait été un peu prise au dépourvu. Certes, il y avait déjà eu des illusions temporaires chez certains résidents mais là, cela semblait plus réel que nature.

Les voisines de table de Suzanne ne voulaient rien entendre de ses aventures et affabulations...

« Elles sont jalouses » commentait Suzanne en souriant, triomphale.

L'amour était arrivé d'un coup... Elle avait rencontré Edgar à Paris en avril 39, au bal musette et était instantanément tombée amoureuse. Elle lui plaisait bien aussi et quelques mois plus tard ils faisaient des projets d'avenir.

Et puis il était parti à la guerre et elle était retournée à la campagne, chez sa mère.

Et enfin, il était revenu. Elle le savait. Il la cherchait depuis toutes ces années. Même mariée avec un autre, avec des enfants, elle

ne l'oubliait pas. Elle l'attendait.

Il était arrivé au 2^e mois de son séjour à l'EHPAD un mardi, à 21H00 précises. Il n'avait guère changé et ses mains étaient toujours aussi belles.

Ils avaient parlé longtemps, à voix basse, pour ne pas alerter la surveillante de nuit. Puis elle s'était endormie, heureuse, apaisée.

Il était revenu le lendemain soir et ne s'était pas contenté de rester à son chevet. Et depuis, tous les soirs, à 21H00 précises, il était là, à côté d'elle.

Désormais, chaque jour était plein de toutes ses pensées. Elle lui écrivait des poèmes et s'était même lancée dans l'aquarelle.

Il y avait encore quelques divergences dans l'équipe : des « qui ne voulaient pas jouer ce jeu-là, ce jeu dangereux du partage des illusions ».

Et puis il y avait les autres, si heureuses de ce nouveau bonheur, qui défiait tous les pronostics des démences frontales, qui donnaient à une vie de névrose une conclusion si délicieuse...

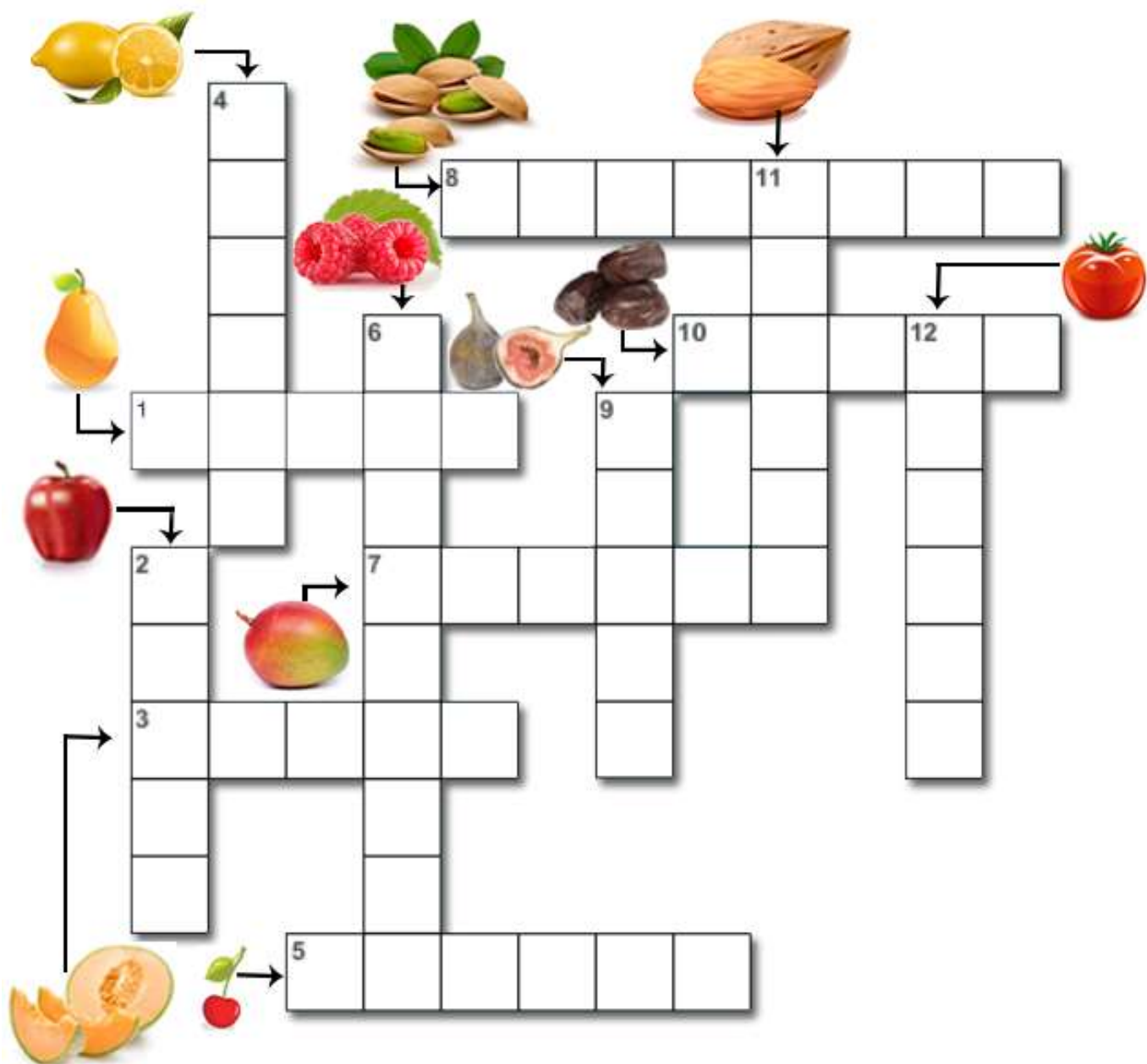
La cadre avait clos le débat : « Nous avons chacun une opinion personnelle, singulière sur ce sujet et c'est très bien. Mais notre équipe ne doit pas se déchirer à ce propos et je serai ultra-vigilante sur ce sujet... »

Et c'est ainsi que, comme souvent, des divergences d'appréciations soudent une équipe plutôt que de la défaire...

Les amoureux

Sur la route ils marchaient tous les deux
La main dans la main, les yeux dans les yeux
Leurs pas résonnaient sur les pavés mouillés
Dans le froid de l'hiver ils se tenaient serrés
N'étant pas bavards, ils allaient en silence
Se balançant un peu comme pour un pas de danse
Et leur danse à leur rythme si bien accordé
Était l'hymne à la joie que l'on sait partagée
La fille était blonde, le garçon était brun
Si jeune tous les deux, encore des gamins
Si beau dans l'amour qui émanait d'eux
Je les regardais presque les larmes aux yeux
Ils s'arrêtaient parfois d'un commun accord
Et je devinais les frissons de leurs corps
Puis ils sont partis de pas vifs et pressés
Chercher un refuge pour pouvoir mieux s'aimer
Je les vis s'éloigner avec nostalgie
Peut-être avec quelques regrets aussi
Pensant à un temps qui s'éloigne toujours
Où impatients, allions-nous aussi vers l'amour

JEUX



RECETTE DE CUISINE

Cake aux épices, miel et poires

Temps de préparation : 20 min

Cuisson : 45 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de lait
- 100g de beurre + 10g pour le moule
- 100g de sucre de canne
- 4 cas de miel liquide
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cac de cannelle moulue
- 1 cac de 4 épices
- 100g de raisins secs blonds
- 4 poires

Texture entière :

- Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6).
- Mélangez la farine, le sachet de levure, les raisins secs (au préalable mettre à gonfler les raisins dans l'eau chaude pendant 1h environ).
- Réservez.
- Dans une grande casserole, faites chauffer le lait, le miel, le sucre, les épices et le beurre en morceaux.
- Mélangez de façon à éviter les grumeaux. Dès les premiers bouillons, retirez du feu.
- Incorporez l'appareil tout doucement à la pâte en mélangeant avec une cuillère en bois.
- Beurrez un moule à cake. Versez la préparation. Lissez bien.
- Pelez et coupez les poires en lanières. Disposez-les sur le cake.
- Enfournez 40 min en surveillant la cuisson.
- Laissez refroidir et démoulez.

Pour les gourmands : accompagnez de noisettes concassées et d'une boule de glace vanille !