BELLE ETOILE ET VOUS

MARS 2022

PUBLICATION DE L'EHPAD RESIDENCE BELLE ETOILE

02 LA VIE A L'EHPAD

03 CONSEIL DE VIE SOCIALE

05 LA PAROLE AUX RÉSIDENTS

06 LES ACTIVITÉS DU MOIS

07 RETOUR SUR LE MOIS DERNIER

08 LA RECETTE DU MOIS

10 COMMISSION MENUS ET ANIMATION

17 JEUX

MOT DE LA DIRECTRICE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Je ne peux commencer ce journal sans évoquer l'actualité des EHPAD qui fait la une des journaux depuis environ 1 mois. Les accusations engendrent questionnements et amalgane, auxquels nous sommes sensibles. En effet, la question de personnel est présente face à l'absentéisme et à la difficulté de recrutement, comme bon nombre d'établissements. Pour autant, il est bien difficile de se comparer: tarif hébergement bien différent et absence d'actionnaires en lien avec notre statut public. Nous espérons que le regard sur les EHPAD ne soient pas entâchés par cette actualité et nous restons disponibles pour répondre aux éventuelles questions, interrogations.

Vous trouverez également dans ce journal, et comme convenu à l'issue du bilan des enquêtes de satisfaction, des informations sur le Conseil de la vie sociale : les représentants des familles. Ils restent disponibles pour relayer vos demandes et propositions lors des réunions qui ont pour objet de donner son avis sur le quotidien de l'EHPAD. Il aborde les éléments qui relèvent du collectif et non les problèmes personnel. N'hésitez pas à leur faire remonter vos demandes, avis, via l'outil de communication installé sous la fenêtre du bureau d'accueil, à l'entrée.

Nous évoluons et construisons ensemble la réponse aux besoins et souhaits des résidents.

Mme CHRISTIEN Sandrine, Directrice Adjointe

LES ANNIVERSAIRES DU MOIS

03 mars: LAVOLE Yvonne 91 ans
05 mars : LE MER Alice 96 ans
11 mars : LE SANT Christian 62 ans
12 mars : EUZENAT Josette 78 ans
16 mars : CADOUELLAN Michel 73 ans
20 mars : EVEN Germaine 90 ans
21 mars : DUPUY Jean-Pierre 72 ans
30 mars : LE BRIS Aline 88 ans
31 mars : LAVOLE Roger 92 ans

Welcome!

Les personnes qui nous ont rejoints

16 février :	Mr LE SANT Pierre	57 ans
22 février :	Mr ALLAIN Gilles	65 ans

Les personnes qui nous ont quittés

02 février :
Mme LANGLE
93 ans

04 février :
Mme GUEGUEN
94 ans

28 février :
Mme SURLEVE
88 ans

Nous remercions les familles de nous avoir accordés leur confiance

Conseil de Vie Sociale
Représentantes des familles

Mme JOUAN Monique
Présidente

Mme EUZENAT Marie-France

Mme LE BRIS Martine

Outil de Communication entre Vous & Nous

Ci-dessous le nouvel outil de communication entre familles et représentants des familles au Conseil de la vie sociale.
La boîte est installée dans le hall d'accueil afin que vous puissiez faire remonter vos demandes et avis en vue des Conseils de vie sociale.
Vous y trouverez également l'adresse mail des référents.
3 à 4 réunions sont organisées chaque année.

Réalisation de l'urne par le Foyer De Vie
Merci à eux pour la réalisation

La parole aux résidents

Jean LE COROLLER

Jean est né à Cléguerec le 04 décembre 1926.
Ses parents, Mr LE COROLLER Joseph & Mme ANDRE Marie, étaient agriculteurs, ils ont eu 6 enfants dont 4 garçons et 2 filles.
Ses parents se sont mariés, après que son père ait fait la guerre 14/18.

Jean allait à l'école de Cléguérec à pied car c'était seulement à 2 kms.
Il était le meilleur de sa classe en calculs et en problème, il a pourtant échoué à son certificat.
Il a quitté l'école à l'âge de 14 ans quand les allemands sont arrivés.
Il a donc dû partir faire l'occupation, du 3 mars 1947 au 17 avril 1948, dans l'armée de l'air près du lac de Constance en Allemagne.
Il a traversé la forêt Noire où se trouvaient 45 tunnels.

Il a travaillé comme agriculteur à Silfiac à Pont Samuel.
Il aimait faire des sorties au bal et au cinéma avec sa voiture qui était une "Aronde" achetée en 1960.

Il s'est marié en 1951, de cette union sont nés 3 enfants, dont 2 filles et 1 garçon. Depuis Jean a 8 petits enfants.

Une fois en retraite il a continué son jardin de 1600 m2 et coupé son bois pour pouvoir se chauffer.

Les activités du mois

Semaine du 1er au 4 mars

Mardi 1er : Activité motricité
Mardi Gras

Jeudi 3 : Messe 16h

Semaine du 7 au 11 mars

Lundi 7 : Sport avec Mathieu 10h
Atelier mémoire 16h
Mardi 8 : RécréaFerme
Journée de la Femme
Mercredi 9 : Accordéon
avec Mme EUZENAT
Jeudi 10 : Messe 16h
Vendredi 11 : Cinéma
"Sister Act"
Atelier jeux/mémoire

Semaine du 14 au 18 mars

Lundi 14 : Sport avec Mathieu 10h
Atelier mémoire 16h
Mercredi 16 :Goûter crêpes
en musique
avec Mme EUZENAT
Jeudi 17 : Messe 16h
Vendredi 18 : Cinéma
"Le petit Nicolas"

Semaine du 21 au 25 mars

Lundi 21 : Sport avec Mathieu 10h
Atelier mémoire 16h
Mardi 22 : RécréaFerme

Jeudi 24 : Messe 16h
Vendredi 25 : Cinéma
"Grease"

Semaine du 28 au 31 mars

Lundi 28 : Sport avec Mathieu 10h
Atelier mémoire 16h
Mardi 29 : Loto
Mercredi 30 : Cinéma
"The Discord"
Jeudi 31 : Messe 16h

Lecture du journal tous les matins
à partir de 11h avec Marilou

Retour sur le mois dernier

Atelier

Saint Valentin

Tiramisu pommes caramélisées et spéculoos

Je suis une femme...
et toi, c'est quoi ton super pouvoir ?

INGRÉDIENTS POUR 8 A 10 PERSONNES :

Pommes caramélisées :

4 pommes
40 g de beurre
40 g de sucre en poudre

Sirop de spéculoos :

15 g de spéculoos
60 g de sucre
200 ml d'eau

Crème pour tiramisu :

5 oeufs
40 + 40 g de sucre
1 cuillère à café de vanille liquide
500 g de mascarpone
10 biscuits à la cuillère
100 g de spéculoos pour la déco

Pommes caramélisées

1. Lavez, épluchez et coupez les pommes en dés.

2. Placez le beurre et le sucre dans une poêle et faite cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur dorée.

3. Ajoutez les pommes dans la poêle et laissez caraméliser 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes. Laissez refroidir.

Sirop de spéculoos

1. Mixez les spéculoos.

2. Placez les spéculoos mixés, le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition et maintenez l'ébullition 1 minute.

3. Laissez refroidir hors du feu.

Crème pour tiramisu

1. Séparez les blancs des jaunes et fouettez les jaunes avec la moitié du sucre (40 g). Ajoutez le mascarpone et la vanille, et fouettez de nouveau.

2. Fouettez les blancs en neige en incorporant petit à petit le reste du sucre. Avec une maryse, incorporez délicatement les blancs au premier mélange.

Montage

1. Recouvrez votre plat de service d'une couche de crème pour tiramisu.

2. Trempez les biscuits à la cuillère dans le sirop de spéculoos et recouvrez la crème avec une couche de biscuits.

3. Recouvrez d'une nouvelle couche de crème.

4. Répartissez les pommes caramélisées.

5. Recouvrez avec le reste de crème.

6. Mixez les spéculoos et saupoudrez-les sur le dessus du tiramisu.

7. Placez 4 heures au réfrigérateur avant de vous régaler !

COMPTE – RENDU N°22		
EHPAD CLEGUEREC	**COMMISSION DES MENUS**	Date 21/02/2022 Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus Page 1
Référence(s)	*Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus*	

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 21/02/2022

Ordre du jour :

- Bilan de la commission des menus du 22/11/2021
- Tour de table
- Déchets
- Cycle de menus sur 12 semaines (idées de menus, repas...)
- Questions diverses (cahier de liaison, repas à thème...)

1. Bilan de la commission menus du 22/11/2021

Lors de cette réunion, la commission a validé l'arrivée de nouveaux membres, les menus des fêtes de fin d'année et les questionnaires de satisfaction des résidents.
Le compte-rendu de la commission du 22/11/2021 est validé.

2. Tour de table

- Mme Le Louët trouve le temps trop long entre le service de l'entrée et du plat, mais trop rapide entre le plat et le dessert. Les autres membres de la commission confirment les temps inadaptés. Mme Schlesinger propose de revoir l'organisation avec la cuisine pour améliorer les temps d'attente.

- Les résidents remarquent que les pommes de terre ne sont pas suffisamment cuites, l'intérieur reste dur. Les pommes de terre sont achetées pré-cuites. M. Salancy propose de couper les pommes de terre afin de cuire correctement l'intérieur. Mme Christien évoque également la possibilité de proposer de temps en temps l'achat de pomme de terre en local et d'associer les résidents en demande de participer à la vie quotidienne, avec des « ateliers épluchage de pommes de terre ». Elles seraient achetées fraiches chez un agriculteur local. Mme GUILBERT trouve que c'est une bonne idée, qu'elle est demandeuse d'y participer. La commission valide.

- Les résidents souhaiteraient une tranche de pain de campagne avec le pâté servi en entrée. Mme Schlesinger suggère pour varier de servir de la rillette. La commission valide.

- Mme Christien explique à la commission le nouveau fonctionnement en salle à manger. Les étiquettes utilisées en salle pour les régimes, textures et goûts des résidents, sont remplacées par des sets de table composés de 2 pochettes. Ces pochettes permettent d'insérer les informations concernant chaque résident et de les mettre à jour plus facilement. Les sets de tables feront l'objet d'activité manuel en lien avec les thèmes d'animation. En effet, chaque set de table compte 2 espaces « photos-images ».

- Mme Christien fait part de la demande des résidents dans l'enquête de satisfaction de desserts glacés cet été. Dans le cadre de la loi Egalim, les glaces « Terres Bleues » de Cléguérec seront privilégiées.

- Enfin, les résidents n'ont pas apprécié le saumon servi au repas de Noël, et souhaitent pour l'année prochaine retrouver leur chapon.

3. Les déchets

Mme Christien rappelle que la pesée des déchets est réalisée depuis plusieurs semaines. Dans le cadre du CPOM, il est demandé à l'Ehpad un indicateur sur la quantité des déchets que l'on produit. En salle à manger, Mme Schlesinger souligne l'excès de déchets au repas depuis quelques temps.

Il semblerait que les quantités servies soient trop importantes. Ex : le pâté en entrée 2 tranches épaisses au lieu d'une fine. Mme Christien suggère d'organiser plus fréquemment des réunions d'équipe afin de repréciser les quantités à servir, les temps de cuisson, le respect des fiches techniques...

M. Salancy et Mme Ropers précisent que les os, l'eau, les eaux gélifiées et le pain ne doivent pas être comptabilisés dans le seau à déchet. Le poids des déchets est très variable et fonction des repas proposés. Il a été observé beaucoup de déchets pour l'aile de raie (trop difficile à décortiquer avec les arêtes et les cartilages), le chili con carne (ne plait plus), le calamar (trop caoutchouteux), les galettes végétariennes (trop sèches et peu appétentes).

4. Menus sur 12 semaines

Mme Ropers et M. Salancy proposent de mettre en place un roulement des menus sur 12 semaines, contre 8 auparavant. Ce roulement permettra de varier encore plus les menus et d'intégrer des nouveaux plats ou desserts.

Ci-dessous, les idées proposées et validées par la commission :

- Bouillie d'avoine ou PDT au lait ribot
- Bouillie de millet
- Flammenküche
- Pizza
- Diots
- Porc au caramel
- Pâte carbonara
- Torsettes au saumon
- Choux farcis
- Quiche au saumon et poireaux
- Boudin noir aux pommes et purée de PDT
- Palette de porc à la diable
- Veau aux mirabelles
- Œufs durs sauce Mornay
- PDT au four sauce au fromage blanc jambon
- Poulet pomme cidre
- Jambon braisé sauce Madère
- Gratin de choux fleurs PDT lardons oignons
- Riz au crabe
- Flageolets et PDT
- Tartiflette
- Crème Catalane
- Clafoutis aux griottes ou abricots
- Pomme cuite sauce au vin rouge

5. Questions diverses

Annotation cahier de transmissions

10/11/2021 : « C'est dernier temps le pain est trop aéré, on ne peut pas beurrer, car il y a trop de trou et pas présentable aux résidents. » Point souligné au boulanger. **Mme Schlensinger note une amélioration depuis.**

15/11/2021 : « Soupe trop liquide. »

27/11/2021 : « Les résidents diabétiques étaient déçus de ne pas avoir de crêpes sans sucre. » Les crêpes ont toutes été garnies, contrairement à ce qui était fait précédemment.

03/12/2021 : « Service du midi et du soir beaucoup de déchets dû à l'épidémie de gastro et du fait que certains résidents étaient perturbés d'être servi en chambre. Le menu du midi n'était pas adapté pour une gastro. »

11/12/2021 : « La semoule au lait était trop compacte au 1er service. »

24/12/2021 : « Le poisson « la raie » il y a trop de cartilages et d'arêtes les résidents se plaignent que c'est compliqué pour manger à éviter. »

30/12/2021 : « Yaourts Paniers de Yoplait aux fruits mixés trop liquides pour les résidents du 1er service (déjà dit avec les yaourts brassés)

10/01/2022 : « repas du soir n'a pas été apprécié des résidents (salade avec du poisson froid tomate PDT) »

16/01/2022 : « Yaourt Yoplait avec morceaux de fruits au 1er service risque de fausse route. »

17/01/2022 : « Le repas du soir n'a pas été apprécié. »

18/01/2022 : « Un ras le bol des carottes. »

29/01/2022 : « Les saucisses fumées la peau est trop dure à couper pour les résidents. » **Ces saucisses ne sont plus commandées depuis.**

02/02/2022 : « Ne pas mettre la confiture dans les crêpes sucrées par avance. Certains résidents se sont plaints que c'était trop sucré. »

11/02/2022 : « Le plat principal était froid. Peu de haché et peu de plus plus pour les 2 tours. »

13/02/2022 : « Pâté en croûte les résidents se plaignent de la croûte du pâté trop dur à manger. Le soir le feuilleté pas cuit sous le dessous. » **Le pâté en croûte n'est plus proposé.**

12/02/2022 : « Quiche aux légumes pas bien cuite et pleine d'eau et fade. » **Problème de maintien au chaud déjà évoqué et revu en cuisine.**

15/02/2022 : « La viande est trop salée. »

Date des prochaines commissions 2021 : **Lundi 23 mai à 11h**
(Bureau de la directrice)

VALIDATION		Rédaction EHPAD	Vérification	Approbation
	Nom	Diététicienne Gaëlle ROPERS	AS Référente Groupe Nutrition Stéphanie LE PODER	Directrice de l'EHPAD Mme Christine DURINGER Directrice Ajointe Mme Sandrine CHRISTIEN
	Date			1/03/2022
	Signature			

Compte rendu COMMISSION ANIMATION **22 février 2022**

Présents :

- Bernadette GUILBERT, représentante des résidents
- Michel CADOUELLAN, représentant des résidents
- Marie France EUZENAT, représentante des familles
- Nanou AUDIC, animatrice
- Hélène SCHLESINGER, agent salle à manger
- EUDO Marilou, agent social
- Mathieu ROY, éducateur sportif
- Jonah PADELLEC, stagiaire éducateur sportif
- Isabelle LE MASSON, bénévole
- Sandrine CHRISTIEN, directrice adjointe

I- Tour de table

Une présentation des différents membres présents est effectuée, ainsi que l'objet des commissions.

La commission animation se réunit pour la 4ème fois.

Les activités ont diminué en raison de la situation sanitaire et l'absence de Nanou.

La dynamique est à relancer.

Les temps d'animation sont importants pour les résidents et la volonté est de promouvoir des moments d'activités pour chaque résident, peu importe leur degré d'autonomie.

Il est constaté que les résidents ne sont pas toujours favorables à participer mais ils sont en général contents lorsqu'ils ont été présents même si au départ l'envie n'était pas là.

Mme SCHLESINGER et Mme EUDO effectuent une formation de 2 jours sur la thématique de l'accompagnement et de l'animation. Mme SCHLESINGER précise que l'accompagnement des résidents sur le lieu de l'animation est plus favorable à leur participation. Ils restent libres ensuite d'y rester.

II- Rappel des animations proposées

- ✓ Lecture du journal le matin à 11h au salon côté Patronage. (11h15 lundi et vendredi)
- ✓ Atelier d'activité physique adaptée avec Mathieu, en individuel ou collectif les lundis matin et après-midi, le mardi matin, le jeudi matin et le vendredi matin.
- ✓ Récréaferme : les mardis après-midi, à raison d'une semaine sur deux
- ✓ Présence du club de joueur de belote pour une résidente, 1 fois/semaine
- ✓ Messe le jeudi après-midi

- ✓ Cinéma le vendredi après-midi

A ces temps réguliers s'ajoutent des temps d'activité manuels, notamment en lien avec les actualités du moment et repas à thème, des ateliers mémoire, des activités « jeux de société », chant, musique, Loto, et des sorties extérieures.

Plusieurs bénévoles se joignent à l'équipe également.

La lecture de contes a été suspendue. Les résidents étaient en attente d'aller en salle à manger pour le repas, sur le créneau. Des soins et prise de médicaments coïncidaient également avec le moment.

III- Projets

Olympiades le 23/06 : projet piloté par Mathieu, Stéphanie et Elodie.

D'autres EHPAD seront conviés. Les 2 écoles de Cléguérec vont également être sollicités pour faire participer les classes des CM2.

La question du PASS est évoquée et la restauration des espaces, activités. L'aménagement va être refait avec le soutien des résidents du Foyer de vie et les résidents de l'EHPAD ;

Nanou fait part des différents projets en réflexion : spectacles, sorties... financés par l'association Braz Sterenn Anim.

L'association œuvre en faveur des résidents, et les fonds collectés (par vente de repas, gâteaux, colis de viande, dons,....) permettent de proposer des activités, sorties,...

Le spectacle de Noël a été financé par l'association. Les résidents ont été très satisfaits de ce spectacle.

Reprise des lotos 1 fois/mois : voir si Jacqueline, Chantal et Jeannine sont toujours intéressées pour aider.

Chant : le lundi à 15h30

Musique : Mme EUZENAT viendra jouer de temps en temps.

Atelier mémoire, jeux, échanges, promenades : proposer aux bénévoles

Cinéma : Marilou va voir avec la médiathèque pour des films sur les vieux métiers, reportage sur les régions + sur la base dont on dispose, afin d'établir un calendrier.

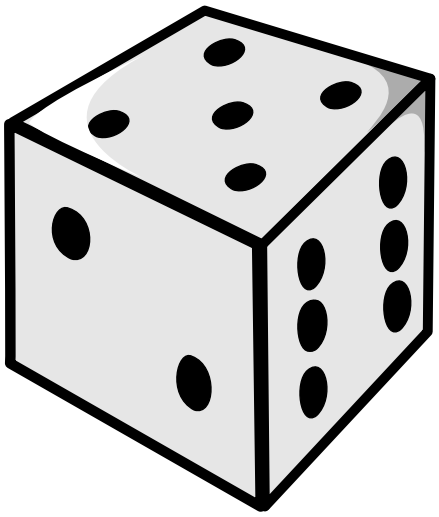
Hélène : travail projet sur spectacle avec des résidents

Projet intergénérationnel : contact avec le Conseil Municipal des enfants

Pour les sorties, et la question du véhicule : voir avec d'autres établissements qui possèdent un véhicule 9 places adaptés, afin de savoir si nous pourrions utiliser leur véhicule (avec mise en place d'une convention), en complément des déplacements assurés par Mr CARTON.

Prochaine réunion : *date à définir fin avril*

Jeux



CHARADE

Mon premier est une conjonction de coordination.

Mon second est un verbe conjugué à l'imparfait du subjonctif (troisième personne du singulier).

Mon troisième indique le temps.

Mon tout est un objet de travail mais aussi de loisirs.

Je suis .....

SUDOKU

Complétez le tableau ci-dessous sachant que chaque ligne, chaque colonne et chaque région (carré 3x3) ne doit contenir qu'une seule fois tous les chiffres de un à neuf.

	4	8				2	6	
	5						9	
		9	5		7	8		
		2	4		8	6		
	2						4	
	1	7				3	8	

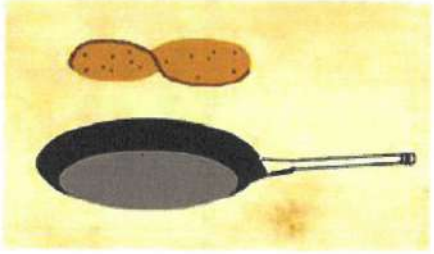
Réponses jeux du mois de février

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

BRUXELLOISE
LIEGEOISES
CASSONADE
CHANTILLY
TRADITION
VERGEOISE
CREPIERE
FOURREES
GAUFRIER
PLAQUES
SUZETTE
BEURRE
CREPES

FARINE
GAUFRE
LEVURE
CREME
OEUFS
PATON

POELE
SUCRE
LAIT
PATE
RHUM
FER



Avant-hier, Catherine avait 17 ans ; l'année prochaine, elle aura 20 ans. Comment est-ce possible ?

Hier, on était le 31 décembre, elle a eu 18 ans. Cette année, elle va avoir 19 ans et l'année prochaine, 20 ans. Par contre, pas ouf d'être né fin décembre quoi.