

BELLE ETOILE ET VOUS

AOUT 2022



- 02** ***LA VIE A
L'EHPAD***
- 03** ***ACTIVITÉS DU
MOIS***
- 04** ***CONSEIL DE
VIE SOCIALE***
- 08** ***COMMISSION
DES MENUS***
- 13** ***RECETTE***
- 14** ***PAROLES AUX
RÉSIDENTS***
- 15** ***RETOUR SUR LE
MOIS DERNIER***
- 21** ***LES
ANNIVERSAIRES***
- 22** ***JEUX***



MOT DE LA DIRECTRICE

Vous trouverez joint à ce journal les comptes-rendus de la dernière commission menus, ainsi que du dernier Conseil de la vie sociale. Suite au départ d'un représentant des familles, nous sollicitons les familles pour la nomination d'un nouveau membre. Si vous êtes disponible et intéressé, je vous remercie de bien vouloir vous manifester à l'accueil ou auprès de moi-même avant le 31/08/2022.

Je profite de ce message pour remercier le personnel pour le repas grillade du 28/7, ainsi que les familles et proches des résidents qui se sont portés volontaires pour contribuer à sa bonne organisation.

Vous retrouverez des photos de la journée dans le journal.

Pour rappel, le goûter des familles aura lieu le samedi 10/09. Une invitation sera prochainement adressée. La confirmation de votre présence et le nombre de présents sera à communiquer pour le 1/09.

A compter de ce 1/08, la présentation du passe sanitaire n'est plus exigé. Cependant, nous comptons sur la vigilance et la responsabilité de chacun pour la sécurité de tous. Le port du masque reste toutefois fortement recommandé par l'ARS.



Les anniversaires du mois

01 août :	LE CORRONC Victorine	98 ans
07 août :	LE FLOCH Philippe	57 ans
08 août :	GANIVET Annette	89 ans
08 août :	FOUCO Marie-Thérèse	72 ans
10 août :	LE PABIC Félix	92 ans
10 août :	LE BRAS Michel	84 ans
11 août :	EUDO Louis	93 ans
11 août :	LE BRETON Joseph	94 ans
15 août :	TANGUY Edina	93 ans
17 août :	LE SANG Thérèse	86 ans
22 août :	FOUQUET Vitaline	81 ans
30 août :	LE PORH Vincent	65 ans
31 août :	LECHENE Eugénie	85 ans



Les personnes qui nous ont rejoints

18 juillet :	HELLIBERT Prosper	83 ans
19 juillet :	LE CORRONC Victorine	97 ans

Les personnes qui nous ont quittés

5 juillet
Mme RAITIF Hélène
89 ans

6 juillet
Mme CAPILLON Thérèse
94 ans

11 juillet
Mme BERTRAND Denise
91 ans

Nous remercions les familles de nous avoir accordées leur confiance



Les activités du mois de août

Lundi 1 : **Sport 10h -
Atelier mémoire 16h**

Mardi 2 : **Jeux de société**

Mercredi 3 : **Atelier peinture**

Jeudi 4 : **Messe 16h**

Vendredi 5 : **Atelier peinture**

Lundi 8 : **Sport 10h -
Atelier mémoire 16h**

Mardi 9 : **RécréAFerme**

Mercredi 10 : **Activité
Créatif**

Jeudi 11 : **Messe 16h**

Vendredi 12 : **Activité balade**

Lundi 15 : **ASSOMPTION**

Mardi 16 : **Atelier mémoire
16h**

Mercredi 17 : **Activité balade**

Jeudi 18 : **Domaine de SIRIUS
Messe 16H**

Vendredi 19 : **Activité créatif**

Lundi 22 : **Atelier mémoire**

Mardi 23 : **Jeux de société**

Mercredi 24 : **Activité
Créatif**

Jeudi 25 : **Messe 16h**

Vendredi 26 : **Activité balade**

Lundi 29 : **Sport 10h -
Atelier mémoire**

Mardi 30 : **Atelier cuisine**

Mercredi 31 : **Goûter**



Conseil de Vie Sociale EHPAD de CLEGUEREC

JEUDI 02/06/2022

Personnes présentes :

- Mme FOULON, représentante des résidents
- Marie-France EUZENAT, Martine LE BRIS, Monique JOUAN : représentantes des familles
- Marc ROPERS : maire de CLEGUEREC, Président du CCAS
- Jean Louis KERGARAVAT : adjoint municipal au CCAS en charge de l'action sociale et de la solidarité
- Christine DURINGER : directrice du CCAS et responsable de l'établissement, cadre de santé
- Sandrine CHRISTIEN : directrice adjointe CCAS et EHPAD

ORDRE DU JOUR :

- ✚ Information : réception mail de l'ARS suite appel d'un résident
- ✚ Outil de communication : réception d'un avis
- ✚ Bilan financier 2021 et nouvel arrêté de tarification 2022
- ✚ « frais d'hébergement » famille
- ✚ Aménagement espace salon
- ✚ Activités animation
- ✚ Personnel
- ✚ Dépistage auditif
- ✚ Rencontre conseil départemental sur projet architectural EHPAD

I/ Information

Nous avons été destinataires d'un mail de l'ARS suite à un appel d'un résident.

L'appel fait part d'une réclamation relative à 2 points : « absence d'équilibre des repas », « ressenti d'une prise en charge insuffisante par les personnels de votre établissement ».

Nous rappelons aux résidents et aux familles que nous restons disponibles pour toute réclamation. Le CVS et les différentes commissions sont également des instances d'échanges qui ont pour objet de prendre en compte les avis afin de faire évoluer le fonctionnement. Nous sommes soucieux de la qualité des prestations et de l'accompagnement et nous restons disponibles pour tout échange.

Il est également possible de solliciter les représentants des familles du CVS pour faire remonter vos demandes, avis, propositions,.... Pour rappel, une boîte « communication, échanges » est à disposition dans le hall d'accueil en complément.

Pour précision, les repas sont établis par la diététicienne de l'établissement, en lien avec la responsable de cuisine. Des modifications de repas peuvent être effectués en cas de problématique de livraison. Un cahier de liaison a été instauré il y a 1 an. Les équipes et résidents y font remonter les observations afin que les réclamations soient prises en compte (vous pouvez consulter les comptes-rendus des commission menus).

DI// G/EHPAD ORGANISATION/CSV/2022

Situation sanitaire : le port du masque est maintenue pour les familles et le personnel lors des soins, mais ce fonctionnement reste évolutif selon la situation du territoire, évolution.

Vaccination : les rappels seront programmés sur le dernier trimestre, sous réserve des évolutions.

II/ Outil de communication

Un courrier a été déposé dans la boîte à échanges pour faire part d'avis et de propositions :

« Activités physiques avec Mathieu, ateliers mémoire, quiz, chants,... indispensables et qui permettent de créer du lien entre les résidents.

Proposition de faire en plus, pour les personnes à mobilité réduite, des exercices : mouvements de bras, activités avec balle,...

Avis : espaces de vie trop étroits avec parfois des tensions entre ceux qui regardent la TV, et ceux qui veulent faire la sieste, ou discuter.

Il serait bien d'avoir un espace détente avec tables et chaises.

Remerciement pour la mise à disposition de la boîte à idées pour pouvoir s'exprimer pour le bien-être des résidents. »

Nous sommes ravis que cet outil soit utilisé. N'hésitez pas à faire remonter vos demandes, avis aux représentants des familles qui se tiennent disponibles.

Pour information, Mathieu effectue des activités avec les personnes à mobilité réduite également, pour travailler les membres inférieurs mais également supérieurs et travailler la motricité.

Une présentation plus précise de son travail fera l'objet d'un article dans un prochain journal mensuel.

Nous avons augmenté son temps de travail depuis octobre dernier et souhaitons au fil des années à venir développer ces activités, sous réserve des dotations allouées.

Les activités, liens, partages sont essentiels et il est important de reprendre et développer les temps d'animation. Toutefois, c'est souvent ce poste qui se voit réduit lors d'absence de professionnels car le temps de soin est priorisé.

III/ Bilan financier 2021 et tarif hébergement 2022

La section financière hébergement est à nouveau déficitaire en 2021. Le pourcentage d'augmentation accordé par le département ne permet pas de compenser l'augmentation des dépenses de fonctionnement du quotidien notamment au regard de l'inflation sur l'alimentation, les produits d'entretien, les charges d'électricité,...

Le conseil départemental a accordé une augmentation un peu plus importante pour 2022 : 2€/jour/personne.

A compter du 1/04/2022, les tarifs hébergement sont fixés comme suit :

- Prix de journée hébergement permanent + de 60 ans :
- Chambre individuelle : 58.15€

- Chambre double tarif individuel : 55.84€
- Prix de journée dépendance
 - GIR 5-6 – ticket modérateur restant à charge de chaque résident, peu importe le GIR : 6.57€

L'arrêté détaillé est à disposition dans chaque chambre.

IV/ Frais d'hébergement familles

Echange sur une éventuelle participation des familles des résidents qui sont « hébergées » à l'EHPAD et restent plusieurs jours pour rendre visite à leur proche, lorsqu'ils résident loin. Les personnes sont accueillies dans la chambre de leur proche et assurent le rôle d'aidant. Ces demandes sont à ce jour exceptionnelles.

Pas de participation en dehors de la facturation des repas.

V/ Aménagement espace salon/Distributeur boisson

Des affiches à partir d'une proposition de dessin d'un fils de résident vont être faites chez un imprimeur pour mettre sur les fenêtres du salon à côté de la salle à manger + salle d'animation.

Après échanges sur l'installation d'un distributeur de boisson par un prestataire extérieur ou mise à disposition d'une bouilloire, il est convenu de mettre à disposition une bouilloire où chacun pourra préparer café/Thé/tisane.

VI/ Activités d'animation

L'arrêt maladie de l'animatrice est prolongé. Un recrutement est en cours mais la personne recrutée quitte son emploi et a en conséquence 3 mois de préavis.

Une personne va être embauchée pour l'été dans l'attente.

Les Olympiades sont programmées le 23/06. Elles se dérouleront à la salle des fêtes. Une dizaine d'établissements sont conviés. Nous aurons besoin de volontaires pour la bonne organisation de l'évènement. 200 résidents sont attendus. Les familles ont été sollicitées via le journal mensuel « Le Belle Etoile et vous ».

Un repas grillade en extérieur aura lieu le 28/07 pour les résidents avec la présence des animaux de Récréaferme. Le renfort de bénévoles sera également nécessaire.

Le goûter des résidents et familles est prévu le samedi 10 septembre.

VII/ Personnel

Nous avons du mouvement de personnel, en lien avec l'absentéisme pour maladie mais également maternité (6), et le départ de 2 aides-soignantes + 1 faisant fonction : 2 quittent l'EHPAD pour travailler dans de nouveaux domaines et un agent qui déménage.

Il y a actuellement 3 arrêts IDE (maternité et maladie). Nous avons recours à l'intérim avec un coût très important. Les renouvellements fragilisent les équipes.

DI// G/EHPAD ORGANISATION/CVS/2022

2 nouvelles aides-soignantes arrivent en septembre.

Nous sommes en cours de recrutement pour les congés d'été. L'équipe sera composée de jeunes qui n'ont pas tous une expérience dans notre secteur. Certains stagiaires soignants présents ces derniers mois seront également recrutés. Nous restons vigilants sur le fait qu'une aide-soignante diplômée soit à minima présente mais cela s'accompagne de plus de responsabilités pour elles. Ces périodes de congés engendrent une adaptation de tous et un temps de formation. Nous comptons sur la compréhension de tous, résidents, familles et professionnels et la bienveillance, et la Direction reste disponible.

VIII/ Dépistage auditif

Nous sommes régulièrement sollicités par des sociétés de dépistage auditif en vue de réaliser des dépistages gratuits.

Ces démarches s'accompagnent d'une éventuelle proposition d'appareillage par la suite.

Après échanges et avis des professionnels médicaux, l'appareillage n'est pas efficace s'il est tardif.

Nous faisons le choix de ne pas répondre favorablement à ces propositions de dépistage général. Toutefois, le suivi reste maintenu pour les personnes qui bénéficient d'appareillage et selon chaque situation et demande des personnes.

IX/ Rencontre Conseil départemental

Nous avons rencontré en mai le conseil départemental dans le cadre du CPOM (Contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens) et du projet de reconstruction du Foyer de vie.

Au regard du taux de vétusté du bâtiment de l'EHPAD, de l'inadaptation de certains espaces, du coût de certaines charges, et de l'évolution des besoins, le conseil départemental nous a demandé d'étudier un projet architectural commun pour le Foyer de vie et l'EHPAD.

La 1^{ère} étape consiste à définir les besoins. Des groupes de travail vont être constitués avec les professionnels, résidents et familles qui souhaitent y prendre part. Ce travail a d'ores et déjà été établi au Foyer de vie.

Rien n'est déterminé à ce jour mais une étude va être menée.

Une information sera effectuée prochainement.

X/ Projet de vie

Nous avons évoqué il y a plusieurs mois la communication avec les familles sur les projets de vie. Qu'en est-il ?

Ce point a peu avancé. Les rencontres avec les familles n'ont pas été instaurées dans le cadre du projet de vie mais il ne faut pas hésiter à prendre contact avec les IDE ou la Direction. Ce point reste à développer.

Compte-rendu rédigé par Mme CHRISTIEN.

 <p>Référence(s)</p>	<h1>COMMISSION DES MENUS</h1>	Date 23/05/2022
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 1
<i>Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus</i>		

Membres présents : M. CADOUELLAN Pierre, Mme LE LOUET Eugénie, M. LE FUR Victor, Mme ROPERS Gaëlle, Mme GUILLEMOT Elodie, Mme LE PODER Stéphanie, Mme LE SOURN Angéline, M. LE DEVEHAT Dominique, Mme CHRISTIEN Sandrine, Mme DURET Anita, Mme FOULON Renée.

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 23/05/2022

Ordre du jour :

1. Bilan de la commission des menus du 21/02/2022
2. Tour de table
3. Repas à thème : Goûter des familles et repas grillades
4. Loi Egalim (avancée, menus BIO, fait maison...)
5. Questions diverses

1. Bilan de la commission menus du 21/02/2022

Lors de cette réunion, la commission a validé la mise en place d'un cycle de menus sur 12 semaines, le fonctionnement en Ehpad de la gestion des déchets et l'arrivée de nouveaux membres.

Le compte-rendu de la commission du 21/02/2022 est validé.

2. Tour de table

- Mme GUILLEMOT et Mme ROPERS présentent les nouveaux plats très appréciés par les résidents : le dessert Tutti Frutti, l'émincé de porc au caramel, les penne carbonara, le far aux pruneaux. Les demandes des résidents faites à la dernière commission (bouillie de millet, PDT au lait Ribot, Pizza, Flammenküche, glaces, Torsettes au saumon, boudin noir aux pommes/purée, jambon braisé sauce Madère, clafoutis) vont également être intégrées dans le prochain cycle de menus.
- Mme GUILLEMOT a procédé à un tour de table en salle à manger afin de recueillir d'autres demandes de menus. Les résidents souhaitent plus de plats à base de pâtes, de pommes de terre, des crêpes au lait ribot, des moules, des pommes de terre au lard, du rôti, du rosbif ou steak, du mouton, des sardines, des

 <p>EHPAD</p>	<h2>COMMISSION DES MENUS</h2>	Date 23/05/2022
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 2
Référence(s)	<i>Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus</i>	

frites et des glaces. Selon Mme LE SOURN, les résidents souhaiteraient aussi un menu asiatique (nems, samoussas...) Les produits de saison tels que melon, pastèque, nectarine... seront bientôt de retour.

- Mme GUILLEMOT informe les membres de la commission du changement de fonctionnement concernant la vinaigrette. Vu la pénurie de moutarde et d'huile rencontrée, la vinaigrette est depuis une semaine faite maison. Ce fonctionnement permettra une meilleure gestion des stocks et une amélioration du goût et de la qualité de la vinaigrette (changement d'huile et de vinaigre régulièrement). Les résidents trouvent la vinaigrette « maison » meilleure.

- M. CADOUELAN observe qu'il reste beaucoup de déchets dans les assiettes, sauf pour les haricots verts. Les mélanges de légumes sont moins appréciés, il y a toujours trop de carottes. La choucroute a plu à tout le monde. Mme GUILLEMOT fait alors le point sur les déchets. La feuille de suivi journalier révèle une baisse du nombre de déchets à table depuis presque deux mois. Le menu des bouchées à la reine et ses légumes a laissé beaucoup de déchets. Il est donc convenu de ne proposer que de la salade avec les bouchées. Les quantités étant trop importantes avec les légumes.

- Mme LE PODER fait le point sur le suivi de poids de ce mois-ci. Elle précise que les pertes de poids observées en avril étaient expliquées par une perte d'appétit général chez les résidents, due à une fatigue cumulée aux virus circulants en mars dans l'établissement. En mai, elle observe une reprise de poids avec un regain d'appétit chez les résidents. Mme LE SOURN confirme une reprise de l'appétit en salle à manger. Mme LE PODER aimerait mettre de la bouillie ou semoule ou riz au lait le dimanche soir, si le plan alimentaire le permet.

- Mme ROPERS explique à la commission la nouvelle présentation des menus. Cette présentation permet la mise en valeur des produits BIO, du Fait Maison et des menus végétariens. Pour plus de visibilité, les allergènes ne seront plus inscrits sur les menus. Ils resteront consultables en cuisine.

- Mme LE LOUET trouvent que les gratins et les dessous des tartes aux légumes ne sont pas assez cuits. Parfois, les soupes sont servies trop froides. Mme LE SOURN lui dit de ne pas hésiter à demander en salle pour la réchauffer au micro-onde. La cuisson des gratins et des tartes sera revue en cuisine. Mme LE LOUET trouve les plats et les sauces meilleurs depuis un certain temps.

 <p>EHPAD Référence(s)</p>	<h1>COMMISSION DES MENUS</h1>	Date 23/05/2022
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 3
		<i>Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus</i>

- Mme CHRISTIEN rappelle également que suite aux remarques des résidents sur la peau des saucisses jugée trop dure, la cuisine a changé de fournisseur.
- M. LE FUR est satisfait des repas. Il apprécie beaucoup.
- Mme DURET observe qu'il n'y a pas suffisamment de pâtes proposées le midi, plus souvent le soir. Des modifications seront faites en cuisine.
- Mme FOULON estime que les pommes de terre ne sont pas assez cuites, elles sont dures à mâcher. Mme DURET suggère de lui servir les pommes de terre sous forme de purée. Mme FOULON accepte.
- Mme LE PODER et Mme DURET trouvent que le poisson servi avec le flan de légumes est parfois trop sec. Une sauce sera désormais servie avec. Mme LE LOUET apprécierait aussi de la mayonnaise.
- M. LE DEVEHAT souligne la réactivité des équipes soignantes, de cuisine et de salle à manger pour gérer au mieux les repas des résidents. Parfois, le suivi des textures n'est pas toujours suivi. Il évoque une amélioration des transmissions. Mme ROPERS confirme les éventuels problèmes de communication entre les services concernant les changements de texture uniquement. Globalement, Mme GUILLEMOT trouve la communication bonne entre les équipes. Mme CHRISTIEN demande de faire un point tous les lundis avec la salle, la responsable de cuisine et la diététicienne. Mme DURET va essayer de mettre un cahier en place pour noter les modifications de texture.
- Mme LE LOUET a apprécié la charlotte aux fraises et aimerait une potée bretonne (jarret-saucisse).
- Mme DURET demande à ce que les clémentines ne soient pas épluchées pour tous les résidents. Certains sont en capacité de le faire seul.

3. Repas à thème

Mme GUILLEMOT présente à la commission les prochains repas à thème :

- **Jeudi 28 juillet** : repas Champêtre avec l'intervention de Récréa Ferme et barbecue en extérieur. Une animation sur la production du cidre sera éventuellement proposée.

 <p>EHPAD Référence(s)</p>	<p>COMMISSION DES MENUS</p> <p>Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus</p>	<p>Date 23/05/2022</p>
		<p>Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus</p>
		<p>Page 4</p>

- Repas Breton avec des crêpes le midi et un spectacle de danse bretonne avec DBK (Danse Bretonne Kleguerec). La date reste à fixer.
- **Jeudi 29 septembre** : Danse country de Pontivy avec repas Tex Mex.
- **Samedi 10 septembre** : le goûter des familles aura lieu au niveau du PASS comme l'année dernière. Le cadre avait été très apprécié l'année dernière.
- Mme GUILLEMOT a trouvé le site d'un fournisseur qui offre des décorations d'animation pour les salles à manger avec 1 thème par mois. Elle se rapprochera du service animation en fonction des propositions reçues. Des animations sont à venir sur les thèmes « Roi et Reine d'Angleterre » et sur « Les glaces ».

4. Loi Egalim

Mme ROPERS et Mme GUILLEMOT présentent à la commission les avancées concernant la mise en place de la loi EGALIM :

- Toutes les viandes servies sont désormais françaises sauf en cas de problème de livraison.
- Les compotes et les purées de légumes en surgelés (carottes, brocolis, haricots verts, céleri...) proposées sont HVE (Haute Valeur Environnementale).
- Intégration de yaourts BIO, des œufs Bleu Blanc Cœur (Qualité référencée désormais dans la Loi Egalim). Mme GUILLEMOT fait observer leur coût moins élevé par rapport aux œufs conventionnels. Des changements de produits seront effectués petit à petit (semoule, lentilles...).
- Mise en place régulièrement des menus végétariens midi et soir.
- Les jus de pommes BIO du petit déjeuner seront désormais achetés auprès des Jardins de Cilou (dès avril) et de Récréa ferme (dès septembre) de Cléguerec. Les jus de fruits proposés le matin alterneront entre pomme, orange et ananas. Une évaluation du transit des résidents sera effectuée suite aux changements.
- Enfin, Mme GUILLEMOT propose d'acheter du fromage blanc et des pruneaux aux jus en gros contenant. La mise en ramequin sera faite en cuisine, ce qui permettra un gain économique et une diminution des déchets plastiques.

 <p>EHPAD Référence(s)</p>	<h1>COMMISSION DES MENUS</h1>	Date 23/05/2022
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 5
		<i>Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus</i>

5. Questions diverses

- Lundi 21 février : « Beaucoup trop !! Gaspillage. Reste un plat ½ poisson et un plat ½ de haricots. »
- Mardi 8 mars : « Le rôti de bœuf soir était difficile à couper pour les résidents, mais ils ont trouvé ça bon. »
- Jeudi 10 mars : « Crème dessert chocolat trop épaisse mais bonne à voir pour qu'elle soit plus liquide. »
- Vendredi 11 mars : « Polenta pas très appréciée des résidents. »
- Dimanche 13 mars : « Repas très apprécié par les résidents (1^{er} repas d'Elodie la cuisinière). » « Fausse route pour M. L. ce soir (bouillon plus biscottes). »
- Jeudi 17 mars : « La soupe de ce soir est trop liquide. »
- Lundi 11 avril : « Le plat était trop salé. Le plat beaucoup de déchets. Soir le bouillon était trop amer. »
- Jeudi 14 avril : « Il faudrait prévoir le boudin le midi et pas le soir, car trop long à servir, il faut l'ouvrir à beaucoup de résidents. »
- Vendredi 22 avril : « Yaourts ce soir trop liquide (Velouté Fruix). »
- Dimanche 8 mai : « Le plat du 1^{er} service tout était trop épais. »

La commission se termine avec la dégustation de jus de pomme pétillant BIO de Récré A ferme de Cléguérec. Il sera proposé aux résidents lors d'un prochain repas.

Date des prochaines commissions 2022 : **Lundi 3 octobre 2022 à 11h
(Salle de réunion)**

	Rédaction EHPAD	Vérification	Approbation
VALIDATION	Nom	AS Référente Groupe Nutrition Stéphanie LE PODER	Directrice Ajointe Mme Sandrine CHRISTIEN
	Date		
	Signature		

Recette du mois



Clafoutis aux mirabelles et amandes

Ingrédients

**500 G DE MIRABELLES
300 G DE LAIT SOIT 30 CL
200 G D'OEUFS SOIT 4
120 G DE CASSONADE
100 G DE FARINE
30 G DE POUDRE D'AMANDES
25 G DE BEURRE
0,50 G DE SEL SOIT 1 PINCÉE**

**LAVER, SÉCHER, DÉNOYAUTER ET COUPER EN 2 LES MIRABELLES.
DANS UN MOULE BEURRÉ, DÉPOSER LES MIRABELLES. SAUPOUDRER D'UN TIERS
DE LA CASSONADE (40 G).**

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C.

**DANS UN SALADIER, BATTRE LES OEUFS AVEC LA CASSONADE ET LA PINCÉE DE
SEL.**

**INCORPORER LA FARINE AU FUR ET À MESURE, PUIS LE LAIT ET LA POUDRE
D'AMANDES.**

MÉLANGER ET VERSER DANS LE MOULE SUR LES PRUNES.

METTRE AU FOUR POUR 50 MINUTES JUSQU'À CE QUE LE CLAFOUTIS SOIT DORÉ.

DÉGUSTER FROID.

La parole aux résidents

HENRIO Henriette

Elle est née le 9 mars 1933 à COH CARMES, dans la ferme familiale.

Ses parents François et Martine, tenaient une ferme avec des vaches et des chevaux de trait.

Sa mère vendait également du beurre à Neulliac et Pontivy, elle s'y rendait à vélo.

Henriette est la deuxième d'une fratrie de 4 enfants.

Elle avait une sœur Francine de 3 ou 4 ans son aînée, décédée il y a 4 ans.

Et deux frères,

André 78 ans, habite à Plaintel, à un fils Bruno 50 ans.

Jean-Paul 75 ans, habite à Neulliac.

Henriette est restée avec sa sœur à la ferme, il y avait 12 hectares de terre, où il y avait pommes de terre, blé, avoine, colza, trèfle.

Elle n'avait pas le permis, sa sœur la conduisait.

Geneviève HENRIO est sa cousine du côté de son père, elle est également à l'EHPAD avec elle.

A l'âge de la retraite ses parents leur ont donné la ferme. Elle travaillait aussi dans les fermes aux alentours, et chez sa cousine Geneviève. Elle vendait des œufs à l'épicerie et sur Pontivy.

Il y avait toujours deux cochons et des lapins, pour pouvoir les manger.

Retour sur le mois dernier



Bal à LOCMINE





Danse Bretonne
avec les enfants du
cercle celtique



**Domaine de
SIRIUS**



Préparation décoration pour le repas grillades



Repas Grillades du 28/07





Repas avec la participation de Récré A Ferme



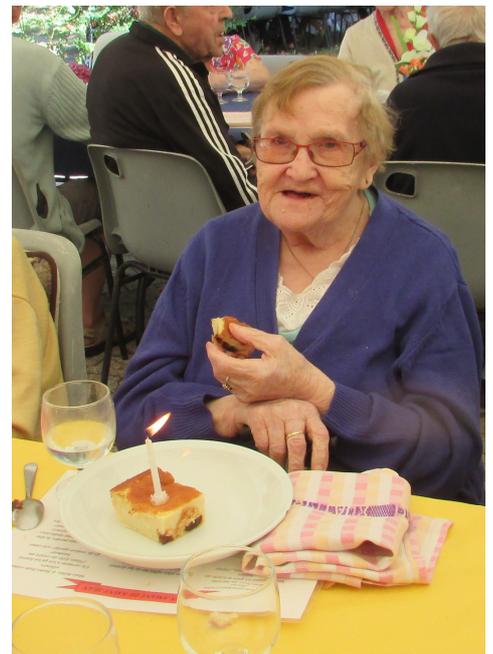
ANNIVERSAIRES DU MOIS



LEDEUR Elisa
89 ans



LE GALLIC Maria
88 ans



LE NOHER Hélène
93 ans



DEVINETTE

Un magicien doit deviner une carte. Une personne du public tire une carte dans un jeu (ordinaire) de 32 cartes, et la regarde sans la montrer au magicien. Voici le dialogue entre le magicien (M) et cette personne (P) :

M : "La carte est-elle un numéro ?"	P : "Oui"
M : "Est-elle paire ?"	P : "Oui"
M : "Est-elle un huit ?"	P : "Non"
M : "La carte est-elle noire ?"	P : "Oui"
M : "Est-elle un trèfle ?"	P : "Non"

Le magicien a déjà trouvé. Et vous ?

Quelle était la carte tirée ?

NB : un jeu ordinaire de 32 cartes comporte 4 couleurs : cœur, carreau, trèfle, pique et dans chaque couleur, 5 hauteurs : 7, 8, 9, 10, Valet, Dame, Roi, As.

CRYPTOGRAMME

Les lettres de ces mots ont été mélangées. Pouvez-vous retrouver les mots d'origine ? Pour vous aider, la catégorie du mot à trouver est précisée entre parenthèses.

EBIMOFBSRA (Fruit) :

NMUEGA (Fruit) :

ELETSBU (Fruit) :

ENICTMELNE (Fruit) :

OARUDFL (Vêtement) :

TEUTCOL (Vêtement) :

EEEODCARRMBB (Vêtement) :

Réponses jeux du mois de Juillet

SUDOKU

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

ENIGME

Oui la page 999 ! Les 998 premières pages du livre contiennent effectivement des affirmations fausses, la 1000^e également. En conséquence, dire que 999 pages de ce livre contiennent des affirmations fausses est parfaitement exact !