RESIDENCE JEANNE

Le petit rapporteur de la résidence

1er trimestre 2022

Petit mot des résidents sur les animations

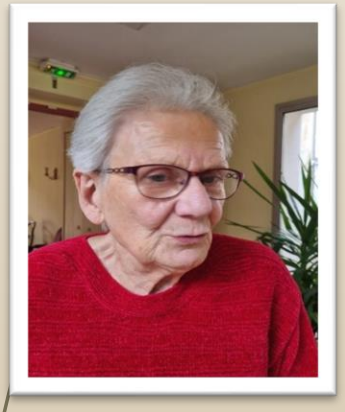
« Les animations ici, c'est nickel! »

« Super! On m'y emmène souvent et je suis heureuse d'y aller »

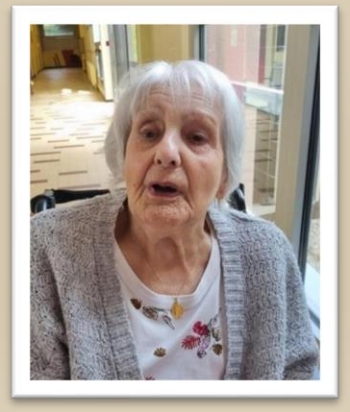
Les activités sont assez variées et ça me plaît ».

Petit mot des résidents sur les animations

Je viens car j'aime la musique



Pour le plaisir de se retrouver



L'animation nous fait vivre, j'aime bien rire et j'aime bien chanter

Les nouvelles têtes

« Quoi de neuf? »

<u>En cuisine</u>

Suite au départ de notre ancien Chef de cuisine, Mme HORVATH, la directrice a fait confiance à Frédéric, cuisinier dans l'établissement depuis 2012 pour prendre le relais,

Nous lui souhaitons pleine réussite dans ses nouvelles missions

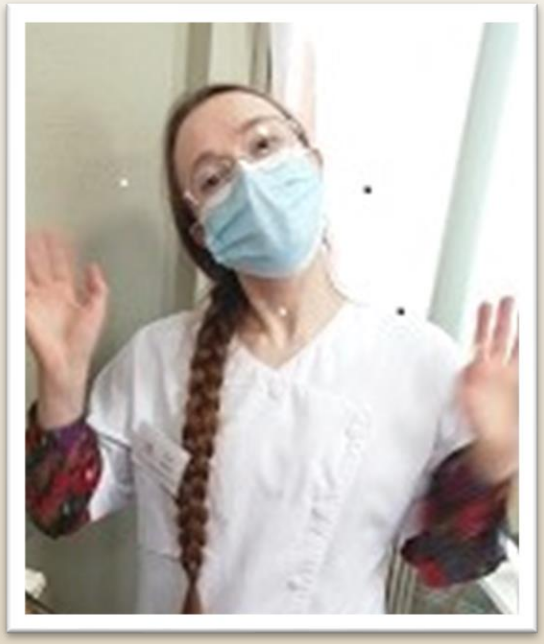
Les nouvelles têtes

Bonjour à toutes et à tous, je m'appelle David LINARES, originaire de Nuits St Gorges. Je suis très heureux de pouvoir exercer mon métier parmi vous depuis Janvier de cette année. Passionné de cuisine, j'espère pouvoir éveiller vos papilles et vous régaler.

Alexandre MELIN, cuisinier à la Résidence depuis le 15 novembre 2021, j'ai travaillé à la clinique « Jouvence Nutrition » pendant deux années». C'est après une période d'essai et avec grand plaisir que j'ai décidé de rejoindre l'équipe de la Résidence Jeanne

Les nouvelles têtes

Fleur SERRY, Psychomotricienne embauchée le 09/09/21



Je m'appelle Fleur. C'est avec grand plaisir que je rejoins l'équipe de la résidence Jeanne en tant que psychomotricienne pour accompagner les résidents qui expriment de façon corporelle des vécus en agissant sur leurs fonctions psychomotrices.

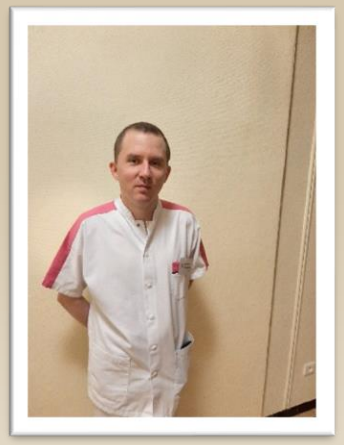
Sandrine VOIRON
Socio-esthéticienne
Aide soignante
Embauchée le 27/07/2021

Les nouvelles têtes

Ursula KANKANA embauchée le 17/03/22, aide soignante

Cynthia FERREIRA embauchée le 05/10/21, aide soignante

Aurélia ZUKA embauchée le 14/02/22, aide soignante



Benjamin ROSSIGNEUX embauché le 07/06/21, aide soignant

Les nouvelles têtes

Aoutif BELHAJ embauchée le 29/10/21, agent de service hospitalier

Jean Luc BOCQUENET embauché le 27/09/21, agent de service hospitalier

Patience MULEMFU embauchée le 06/12/21, agent de service hospitalier

Résidence Jeanne a lancé son portage de repas à domicile en mars 2022

Envie de vous laisser tenter? Contactez nous!

Exemples de menus

DEJEUNER
Jambon persillé
Bourguignon
Tagliatelles
Fromage
Fruit de saison

DINER
Potage maison
Laitage
Fruit de saison/compote

DEJEUNER
Haricots verts en salade
Poisson du jour
Cœur de blé
Fromage
Poire au sirop

DINER
Potage maison
Laitage
Fruit de saison/compote

Tarifs portage de repas à domicile (déjeuner + dîner) : 11 €

Dans le cadre des services à la personne, la livraison permet de bénéficier d'un avantage fiscal sous forme de crédit d'impôt sur le revenu, égal à 50% des dépenses engagées.

Possibilité de prise en charge partielle par le conseil départemental (APA)

> Nous vous proposons des repas tous les jours.
La livraison à domicile est assurée toute l'année
> Des repas plaisir avec une cuisine traditionnelle, élaborés dans la cuisine de l'établissement par notre chef de cuisine et son équipe.
> La saveur des produits frais et de qualité, cuisinée avec des recettes "comme à la maison"
> Le respect des saisons dans le choix des produits
> Des découvertes gustatives avec nos menus festifs

Comment ça marche ?

1 - Vous consultez les menus

Nous vous adressons les menus par mail ou par courrier.

Vous avez la possibilité de choisir ainsi les menus de votre choix pour une ou plusieurs personnes, et pour un ou plusieurs jours.

2 - Vous passez commande (par mail ou par téléphone)

N'hésitez pas à passer commande de plusieurs repas et mettre certaines barquettes au congélateur pour les jours suivants.

3 - Vous êtes livré sur le lieu de votre choix

Le tarif livraison est inclus dans le prix du repas, si vous êtes situés à moins de 20 km de notre établissement. Au-delà de cette distance, il vous sera demandé 3 euros supplémentaires.

Si vous pensez être absent lors de la livraison, merci de nous contacter pour définir ensemble le lieu de livraison.

4 - Vous recevez votre facture

directement par mail ou par courrier

03 80 65 34 75 - accueil@residence-jeanne.fr

L'atelier épluchage de légumes

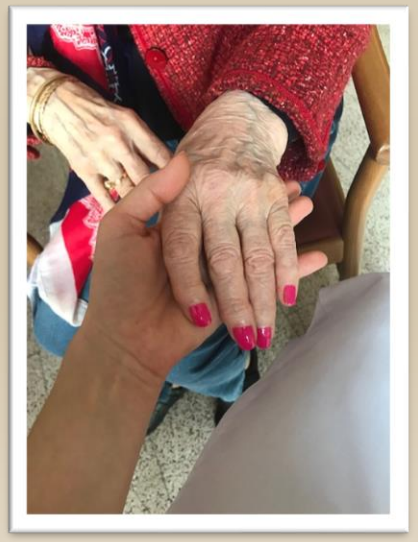
Bricolage à thème chaque vendredi

Avec une bénévole

Travailler son corps avec la gymnastique douce chaque lundi

Mais on travaille aussi sa tête avec les ateliers mémoire

Plaisir de prendre soin de soi avec Mégane, aide-soignante qui propose des soins des mains



Rencontres intergénérationnelles

Un partenariat avec la Crèche Montmuzard

Un partenariat avec le Centre de loisirs Mansart

Atelier peinture

Mercredi 16 Mars 2022

Salle animatrice à 15h00

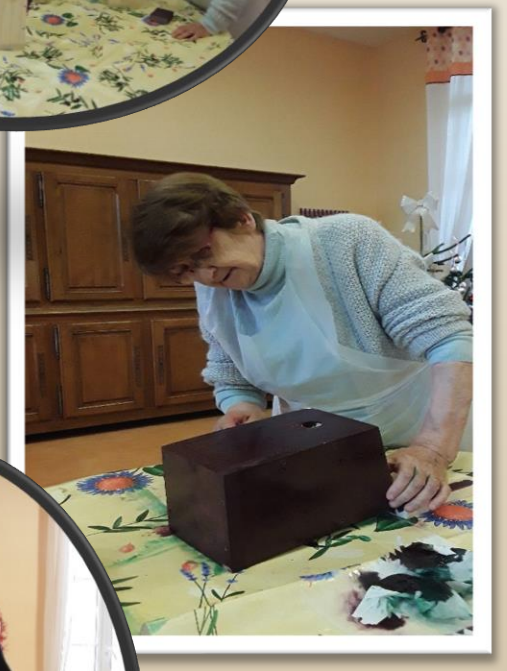
Atelier découverte de la peinture

Intervenante Me Frerejacques

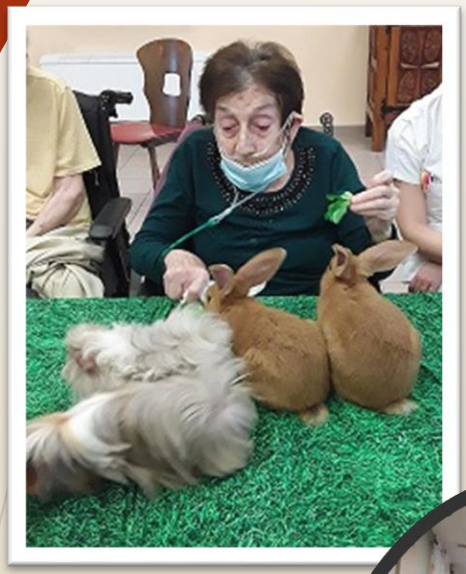
Groupe restreint

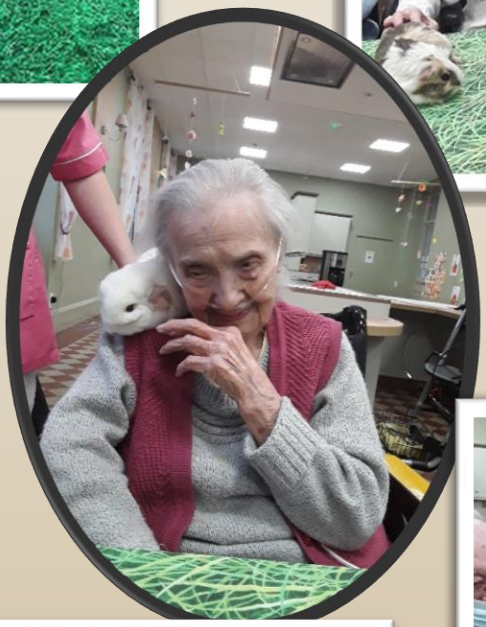
Deux fois par mois

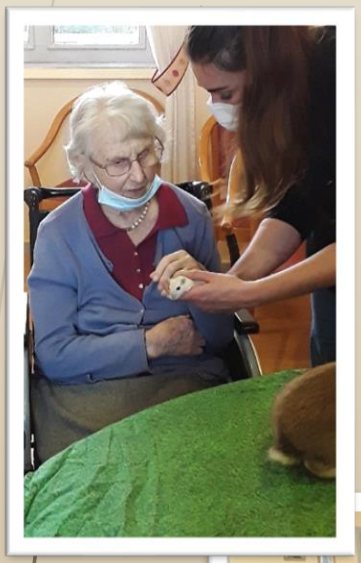
Un projet de fabrication de nichoirs sous l'impulsion de Sophie et Marcelline, deux AMP et la participation d'un bénévole



Médiation animale une fois par mois avec Ani'nomade



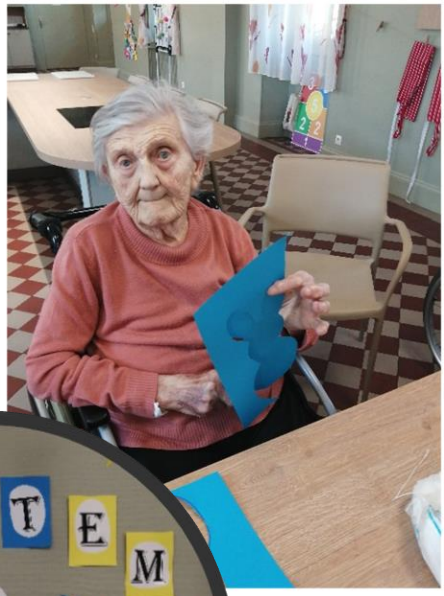




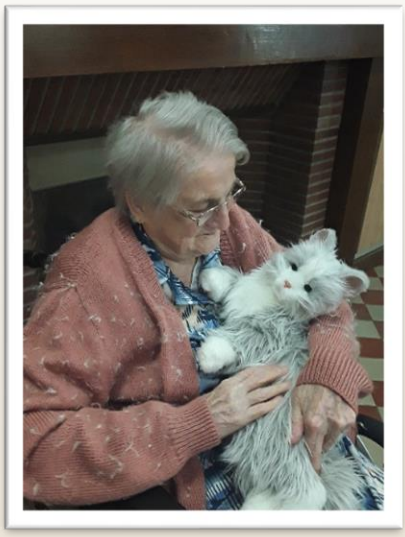
Sortie au marché chaque vendredi avec les résidents du PASA

On cuisine au PASA

Les activités créatives du PASA

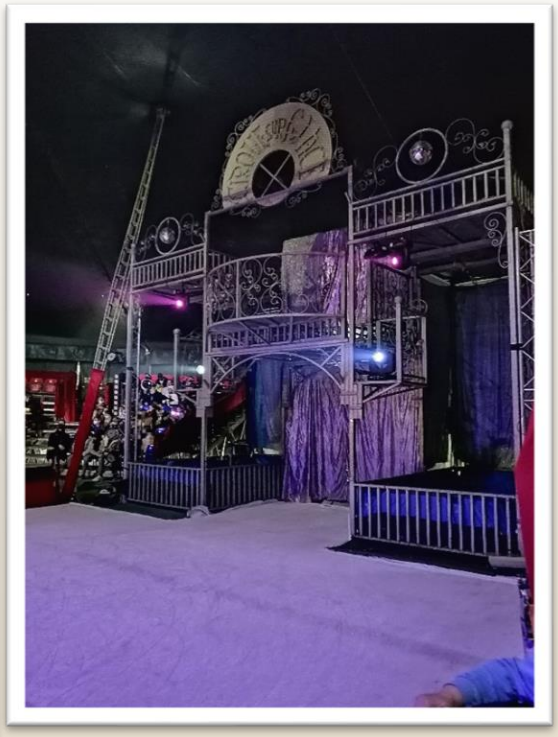


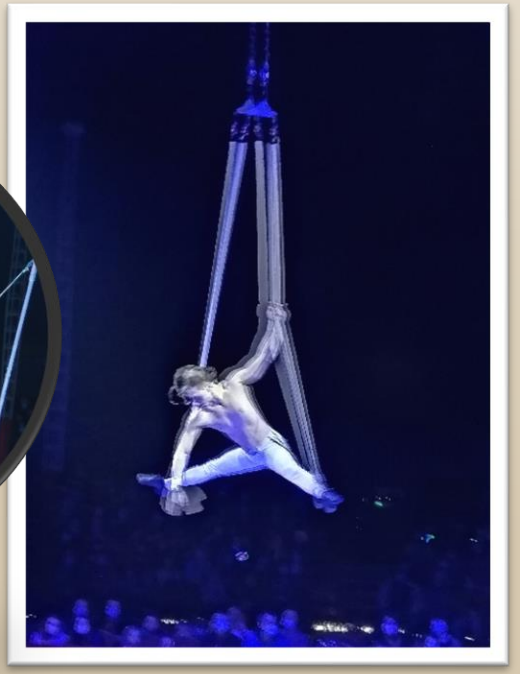
Bien être et stimulation cognitive au PASA



Activités sur la TOVERTAFEL, notre table magique

Les sorties





Au cirque de glace à Dijon

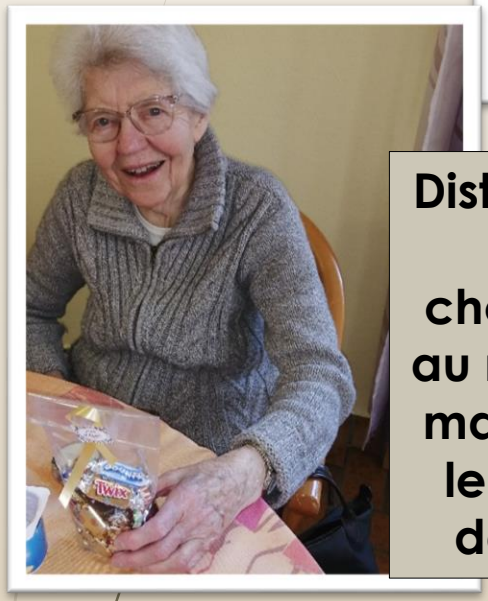
Apéritif dinatoire trimestriel avec les résidents de la Résidence Autonomie

Un buffet dressé ensemble préparé en amont par le chef de cuisine

Découverte des jeux et convivialité autour de la Tovertafel!

Petits moments de vie

Apéritif chaque Vendredi



Distribution de chocolats au mois de mars pour le plaisir de tous

Crêpes et gaufres pour les gourmands

Notre chorale

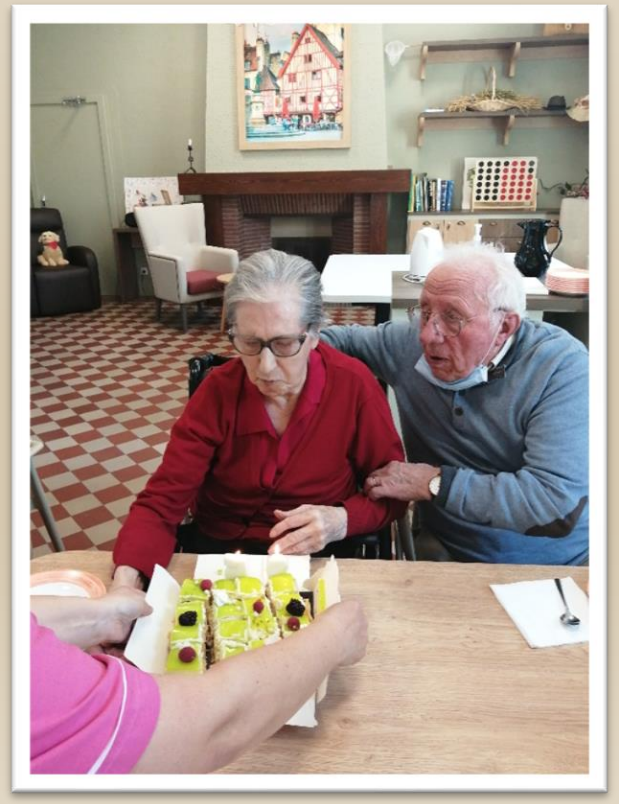
Chansons d'amour et de tendresse

La Saint Valentin se fête aussi à Résidence Jeanne

Pour la Saint Valentin, Me Horvath vous convie à prendre votre repas du soir

Dimanche 14 février au PASA

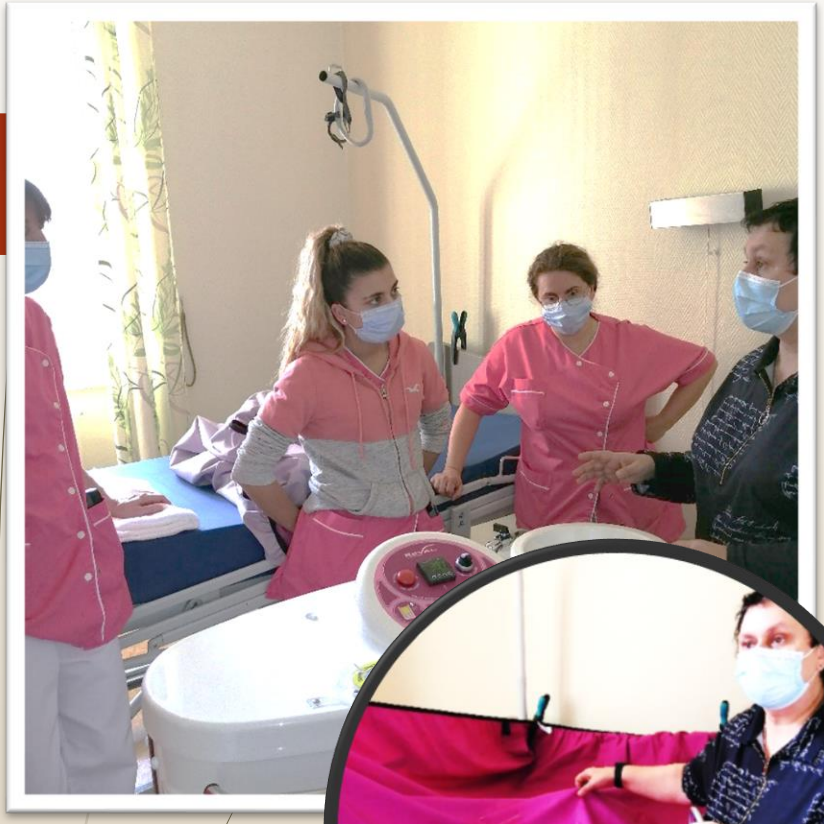
Ou nous serons heureux de vous accueillir votre épouse et vous même dans un cadre intime et chaleureux.



Les anniversaires

Formation du personnel à l'utilisation de notre nouveau matériel afin de proposer des douches au lit

Une démonstration assurée par Mme Kathy SOLMAZ – Infirmière Coordinatrice

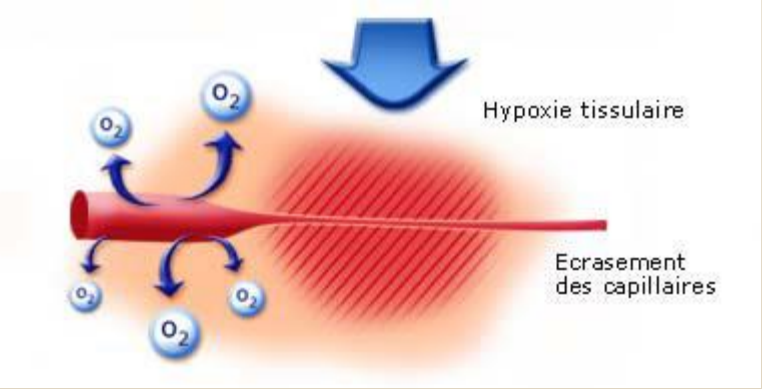


Un personnel à l'écoute, attentif à l'utilisation du matériel et au bien-être des résidents

Les formations du prochain trimestre

La contention – Un soin réfléchi et adapté

Formation à la prévention des escarres



Formation promotion de la bientraitance et prévention de la maltraitance en EHPAD

Accompagnement en fin de vie, soins palliatifs

Les instances, des lieux d'expression ouverts aux résidents et aux proches

Vous êtes invités Mercredi 23 février 2022

À participer à la

Commission animations

Salle polyvalente à 14h30

Collaborer, apporter des idées.
Etablir le calendrier des manifestations ponctuelles telles que, les fêtes calendaires, le barbecue, le marché de Noël, la fête de Noël.
Réfléchir ensemble sur le choix des sorties.
Travailler sur l'enquête de satisfaction « animation et vie sociale »
A présenter les nouveaux résidents et bénévoles.

1 commission Animations 3 fois par an

1 commission menus 3 fois par an

Le Conseil de Vie Sociale

Le conseil de la vie sociale est une instance qui vise à associer les usagers au fonctionnement des établissements sociaux et médico-sociaux.

Le CVS, qu'est-ce que c'est ?

Un espace d'échanges pour donner son avis sur :

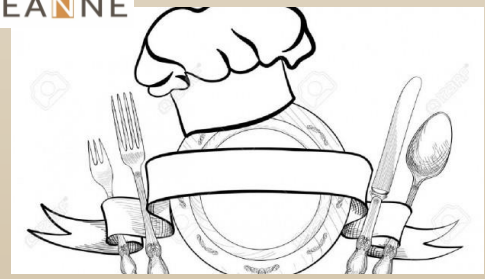
La vie quotidienne, les animations socio-culturelles, les activités, les projets d'équipements, la vie citoyenne, les projets de

Le conseil de vie sociale est composé de :

Représentants des résidents et des familles
Des représentants du personnel, le directeur de la structure.

La durée du mandat est de 3 ans.

RESIDENCE JEANNE



Vous êtes tous cordialement invités à participer à la

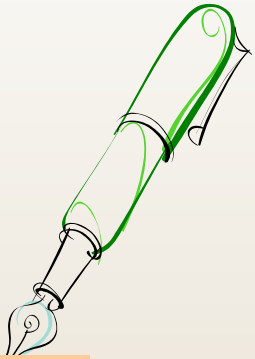
Commission Menus

Qui se déroulera

Mardi 05 Avril à 14h30

Salle polyvalente

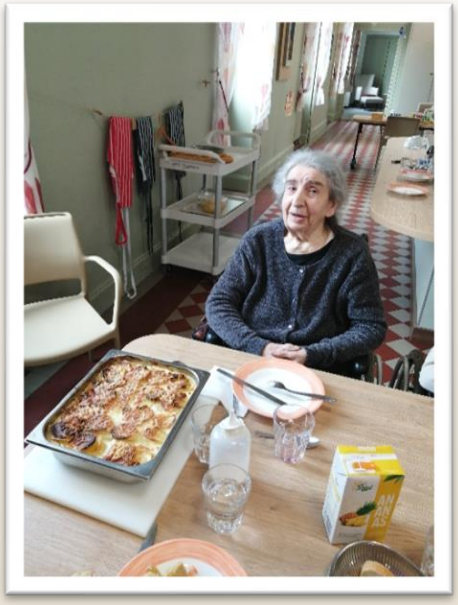
Les jeux



Géographie
Reliez le pays à sa capitale.

Pays	Capitales
PORTUGAL •	• BERLIN
ESPAGNE •	• MADRID
DANEMARK •	• ANKARA
NORVÈGE •	• OSLO
CROATIE •	• ROME
ROUMANIE •	• LISBONNE
ITALIE •	• VARSOVIE
POLOGNE •	• COPENHAGUE

La recette du mois



Recette du gratin de pomme de terre de madame Romuald - Résidente

Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles (on peut utiliser un robot).
Préchauffer le four à 180°c.
Mélanger 2 œufs avec une cuillère à soupe de moutarde.
Ajouter de la crème, du lait et une cuillère à soupe de vin blanc.
Mettre la moitié des lamelles de pomme de terre dans le gratin.
Ajouter du gruyère râpé par-dessus.
Mettre le reste des lamelles de pommes de terre.
Ajouter l'appareil.
Mettre du gruyère râpé par-dessus.
Mettre au four 60 minutes.
Bon appétit!

Le saviez-vous?

Le mois de mai est par excellence le mois des fleurs. Sachez que la moutarde, est actuellement en pleine floraison !
Vous n'êtes pas sans savoir qu'en France et surtout en Bourgogne, la moutarde est un petit bijou gastronomique. En effet, elle se déguste, mais pas seulement.

La moutarde est avant tout une plante.
Les fleurs de moutarde attirent les abeilles : semez-en près des arbres fruitiers et près des légumes, pour favoriser leur pollinisation.
Les feuilles de moutarde sont aussi comestibles (en salade, soupe, cuites…) !
Il existe plusieurs variétés de Moutarde : blanche, noire, brune… En tout, une quarantaine.
La Bourgogne produit 90% de la moutarde. Après la Seconde Guerre mondiale, il y avait, en France, plus de cent cinquante fabricants de moutarde. Aujourd'hui, il en reste moins d'une dizaine. La maison Fallot est l'unique maison indépendante de Bourgogne
La moutarde est passée d'un usage médical (dès le Moyen Âge) au statut d'ingrédient culinaire indispensable, synonyme de saveur et de raffinement. C'est le troisième condiment (après le sel et le poivre) le plus consommé au monde. De plus, la moutarde facilite la digestion, donne de l'énergie, décongestionne les voies aériennes et apaise les douleurs.

La boîte à idées

- Cet espace est le vôtre. Il vous permet de coucher une idée, une envie, un poème, une recette… N'hésitez-pas à le confier à vos famille qui pourront elles aussi nous enrichir de leurs idées ou de leurs réflexions.

Les activités du prochain trimestre

- Chaque lundi: gymnastique adaptée, atelier équilibre avec Siel Bleu, atelier Mémoire
- Chaque mardi: chorale et jeux Borne Mélo
- Le mercredi ou jeudi: socio- esthétique en chambre, atelier peinture, projets intergénérationnels et bien sûr les gaufres!
- Chaque jeudi: atelier jardinage avec l'association Phil'ô'Mène, voyages en réalité virtuelle.
- Chaque vendredi: socio-esthétique au salon de coiffure avec Delphine Billet, activité bricolage à thème et bien sûr, l'apéritif à 18h00!
- Chaque samedi: jeux de société, voyage en réalité Virtuelle.
- Chaque dimanche: projection de films salle polyvalente et voyages en réalité virtuelle.
- Chaque semaine atelier épluchage de légumes et petits soins des mains!
- Une fois par mois, rendez vous avec Ani'nomade et leurs petits animaux!
- Une fois par mois rendez vous avec Elsa et son poney!

Consultez le planning affiché dans l'établissement ou sur le site ehpad-jeanne.fr