

Le petit rapporteur de la résidence

2^{ème} trimestre 2022

Les départs de la Résidence



Le Docteur Béatrice TAVERNIER, médecin coordonnateur a pris sa retraite le 30/06/2022. Elle est remplacée par le Docteur Monique Genin.

Mr Alain HEUREUDE, kinésithérapeute libéral a également pris sa retraite;

Dr TAVERNIER et Mr HEUREUDE ont fêté le même jour leur départ avec l'équipe de Résidence Jeanne.

Nous leur souhaitons une bonne retraite à tous les deux et les remercions sincèrement pour leur implication au sein de notre établissement.

Les nouvelles têtes

Estelle



**Les
nouvelles
infirmières
titulaires**

Elodie.



Gloire



Je suis heureuse de rejoindre l'équipe de soignants de la Résidence et d'enrichir mon expérience. J'ai à cœur de prendre soin de vous.

J'ai 25 ans, je travaillais auprès d'adultes polyhandicapés. Je suis ravie d'intégrer la Résidence Jeanne, un établissement qui représente mes valeurs professionnelles et me permettra d'acquérir de nouvelles compétences.

*Des infirmiers également disponibles
pour de simples remplacements*

Jordan



**Céline, infirmière en
CDD depuis Janvier
2022.**

**Je me plais beaucoup
avec vous ,je viens
régulièrement faire des
vacations, j'aurais
plaisir à revenir dès
que l'on aura besoin
de moi**

Céline





Bilans des ateliers

L'été approche!

**De Septembre 2021 à Juin 2022,
l'association Ani'nomade est
intervenue une fois par mois au
PASA ainsi qu'à l'Ehpad, pour la plus
grande joie de l'ensemble des
participants.**

**Ces actions ont été encadrées par
deux intervenantes de l'association
ainsi que par deux aides-medico-
psychologique de l'Ehpad,
détachées de leur service pour ces
ateliers, Marcelline et Delphine.**

Ani'nomade

« Des animaux pour soigner des maux »



UN PRINCIPE NATUREL

La médiation animale est une médiation clinique qui se pratique professionnellement en individuel ou en petit groupe à l'aide d'un animal familier, consciencieusement sélectionné et éduqué, afin de chercher à éveiller des réactions visant à maintenir ou à améliorer le potentiel cognitif, physique, psychosocial ou affectif des bénéficiaires.

Au Pasa

Pôle d'activités et de soins adaptés



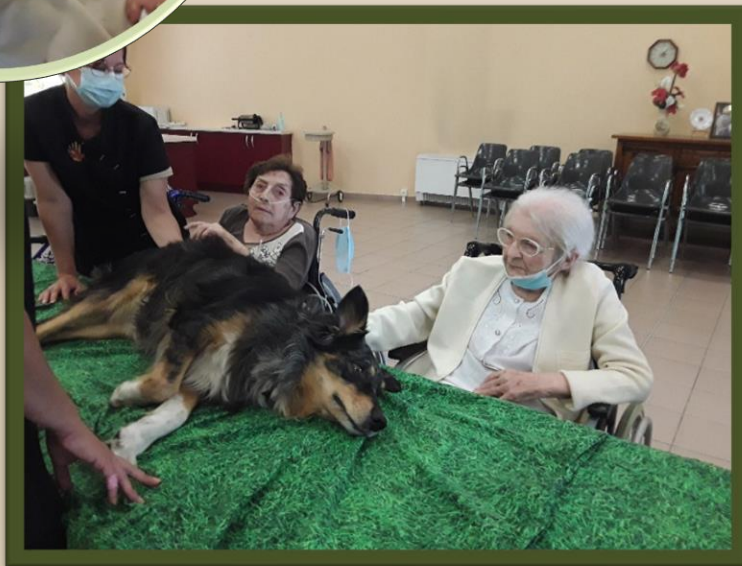
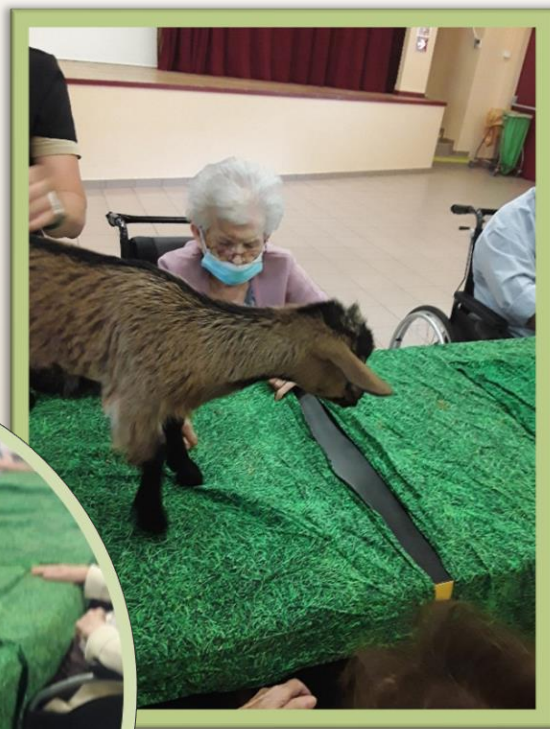
*Dans les différents
services de la Résidence*



Dans les différents services de la Résidence



Dans les différents services de la Résidence



*Merci pour tous ces beaux moments passés
en votre compagnie!*



**Delphine,
Marcelline ainsi
que les
intervenantes
Ani'nomade**



Médiation équestre

« Equi'harmonie » Médiation animale



**Elsa et sa
ponette
« Jonquille »
sont intervenues
à la Résidence
de Mars à Mai
2022**



**Dans le parc
de la
Résidence**



Au PASA



*Les partenariats avec
les structures
scolaires et extra-
scolaires*



**Pique-nique dans le parc avec un
groupe de jeunes enfants du Centre
de loisirs Mansart.
Une nouvelle rencontre aura lieu en
Septembre!**



*A bientôt les nounous et les tous petits du
relais Petite Enfance Montmazard!*



Résidence Jeanne

Des projets avec la Vapeur



La Résidence Jeanne s'est inscrite dans le cadre de l'extra festival.

Le principe?
Un concert secret organisé au sein de l'établissement par l'équipe de la Vapeur et ouvert au public de la Vapeur et aux résidents de l'établissement.
Un beau moment de partage.

Concert et buffet dinatoire dans le parc

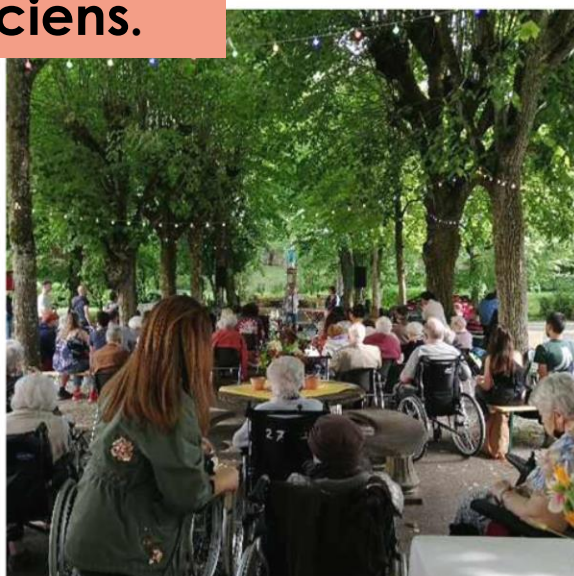


Les préparatifs en cuisine et dans le parc avec l'aide des bénévoles et du personnel

Le concert en soirée



**En présence de
l'artiste Romane et
ses musiciens.**



Concert en partenariat CCAS de la ville de Dijon



**Le duo « Le temps
d'une chanson »
a enchanté les
résidents de
l'Ehpad mais
aussi les seniors
de la Ville de
Dijon ravis de
découvrir notre
Résidence**



Pâques à Résidence Jeanne

Moments de partage avec la chasse aux œufs



Pâques à Résidence Jeanne

La suite ...



*Moment convivial entre résidents de la
Résidence Autonomie à l'occasion de
l'anniversaire d'une résidente*



Notre nouveau restaurant



Lors de la commission du 05 Mai 2022, Mme HORVATH avait annoncé et présenté le projet de travaux dans le restaurant de l'établissement.

A présent, les résidents et les familles bénéficient d'une salle conviviale et chaleureuse, équipée d'un matériel élégant et fonctionnel.

De beaux tableaux en hommage à notre belle ville de Dijon sont présents dans chaque salle.



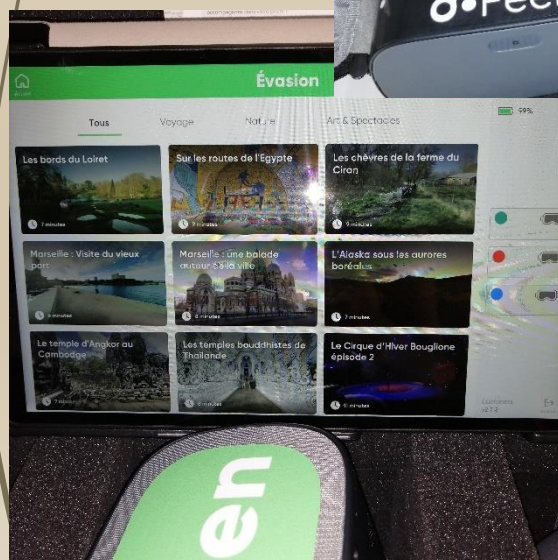
Nouvelle salle à manger « Invités »



**Cette salle peut
accueillir 16
personnes**

Actualités

L'établissement s'est doté il y a quelques mois de la solution FEELU.
Récemment Résidence Jeanne a fait le choix de se doter d'une 2^{ème} solution de réalité virtuelle (LUMEEN) augmentant ainsi le nombre de voyages disponibles et le nombre de casques!



Les activités du PASA



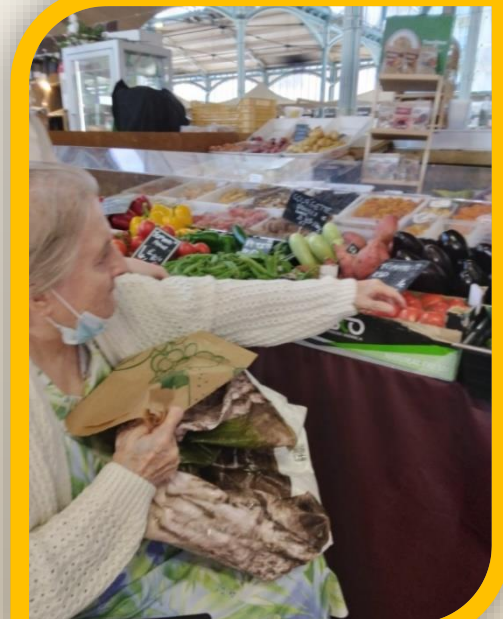
**Des géraniums pour
fleurir la Résidence**



**Atelier culinaire,
gâteau au
chocolat**



*Sorties aux halles de Dijon chaque vendredi.
Le plaisir retrouvé de faire ses courses et
de préparer ses propres recettes!*



Les petits moments de vie à la Résidence



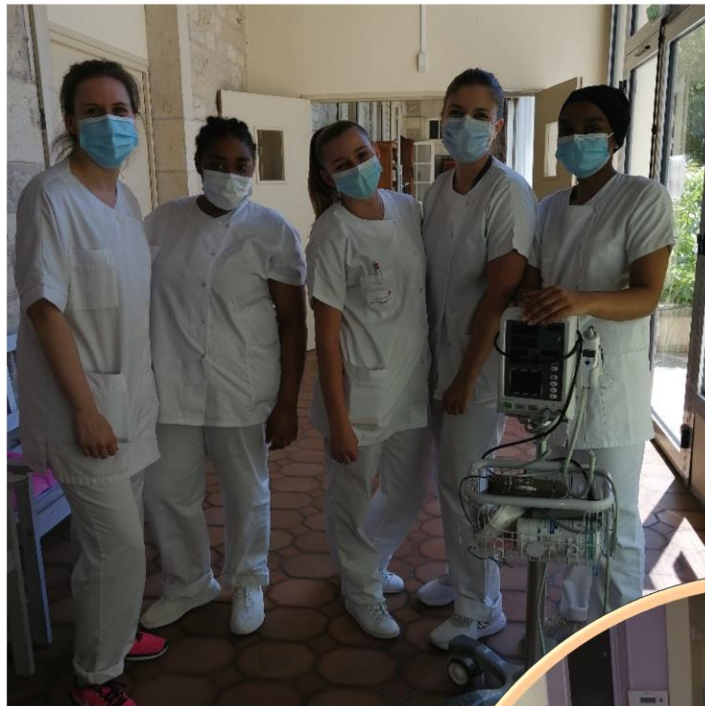
**Merci aux
bénévoles qui
accompagnent
chaque semaine
les résidents!**



L'apéritif du Vendredi soir!



Petits moments de vie



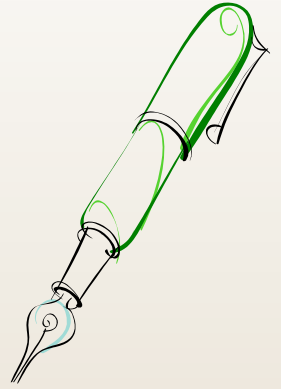
**Merci aux
stagiaires qui nous
aident à prendre
soin des Résidents**

Petits moments de vie



Les jeux

Voici la carte d'un pays et quelques éléments représentatifs de ce pays: pensez -vous retrouver le nom de ce pays?



La recette du mois

La tarte aux pêches



Ingédients :
Pour la pâte sablée :
300g de beurre doux
ou demi-sel mou
200g de sucre glace
60g de poudre
d'amande
2 œufs de poule
élevée en plein air!
500g de farine
1 pincée de sel
1 cuillère à café de
vanille en poudre ou
gousses de vanille.



Réalisation

- Dans un récipient, malaxer le beurre à la main (la fourchette marche aussi très bien si le beurre est bien mou). Ajouter le sel, le sucre glace et la poudre d'amande et écraser avec une fourchette jusqu'à incorporation totale.
- Ajouter l'œuf, mélanger vivement et ajouter la farine tamisée et la vanille en poudre. Dès que la farine est mélangée, arrêter de mélanger.
- Envelopper la pâte en forme de boule dans un film plastique puis réserver au moins 2h au frigo.
- Sortir la pâte du frigo et la malaxer un peu à la main pour la ramollir. L'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 3mm d'épaisseur environ ou à la main sur du papier cuisson si vous n'avez pas de rouleau. Disposer la pâte dans le moule à tarte sur le papier cuisson et bien la répartir contre les bords. Laisser encore le fond de tarte reposer 30min au frigo (on peut sauter cette étape si on est pressé).
- Enfourner le fond de pâte une quinzaine de minutes à peine dans un four préchauffé à 180 C°, juste le temps que celle-ci commence à dorer.
- Retirer du four et laisser refroidir quelques instants. Répartir un peu de poudre d'amande sur le fond de pâte afin d'absorber le jus des fruits.
- Découper en lamelles régulières les pêches épluchées et disposer en intervertissant les blanches et les jaunes. Veiller à bien serrer les lamelles pour en mettre le plus possible comme sur la photo.
- Napper les pêches d'une bonne cuillère à soupe de miel doux par petites touches et enfourner pour une trentaine de minutes à 160 C°.

Le saviez-vous?

**CE SONT LES HIPPOCAMPES
MÂLES QUI PORTENT LES BÉBÉS
DANS LEUR VENTRE**



**SQUELETTE, LETTE ET QUINTETTE
SONT LES SEULS MOTS
MASCULINS DE LA LANGUE
FRANÇAISE QUI FINISSENT PAR
« ETTE »**



Lette de la Côte à Mimizan, petit étang de la Mailloueyre.

**LES CACHALOTS DORMENT
DEBOUT**



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.

