



La petite Gazette de la résidence Beauregard

Du mois de Septembre 2026

Bonjour à toutes et à tous

Qui dit septembre, dit ? Rentrée !

Nous revoilà donc ressourcés après ces quelques mois d'été.
Même si la gazette a fait une petite pause, les animations ont tout de même été présentes tout au long de l'été.
Vous retrouverez au fil de ces quelques pages, de beaux souvenirs construits ensemble lors de cette période estivale.
Le contenu de ce journal mensuel a aussi été repensé.

Vous pourrez y retrouver :

- ♥ Des informations institutionnelles visant à favoriser la communication entre vous, vos familles et les professionnels de l'établissement, afin que chacun puisse être informé et associé à la vie de la résidence.
- ♥ De petits exercices d'activité physique à mettre en place simplement dans son quotidien ou d'autres encore, pour faire travailler sa mémoire...
- ♥ De petits conseils, recommandations autour de la santé, de la prévention et du bien-être au quotidien.

Si vous souhaitez retrouver d'autres choses dans ce journal, n'hésitez pas à nous en faire part. C'est avec grande joie que nous pourrions le co-construire ensemble !





Nouveauté 2026 : La commission restauration.

La première réunion de la Commission Restauration et Menus s'est déroulée le jeudi 17/09 avec la présence des représentants des résidents et des familles, de l'équipe de cuisine, de la direction et d'un agent volontaire de chaque service. Elle a été animée par la diététicienne et la cadre de santé.

L'objectif principal de cette nouvelle commission est de créer du lien entre tous les acteurs impliqués dans la prestation restauration afin d'améliorer la qualité globale des repas servis.

Les remarques de tous ont pu être recueillies à travers une réunion de préparation auprès des animatrices. L'équipe de cuisine a pu apporter une réponse sur la faisabilité des changements demandés.

Les temps forts de la réunion ont été :

- un recrutement d'un cuisinier(e) supplémentaire est prévu pour venir renforcer l'équipe de cuisine en place et leur permettre de travailler avec + de produits frais.
- dans la même optique d'amélioration de la prestation restauration, le temps de présence dans l'établissement de la diététicienne est augmenté à partir du mois de novembre.
- des temps d'échanges mensuels sur les menus entre les résidents et la diététicienne vont être mis en place dans chaque service à partir du mois de novembre.
- une enquête de satisfaction centrée sur le repas va être faite auprès des résidents d'ici la fin de l'année.
- le gaspillage alimentaire va faire l'objet d'une analyse courant 2027.
- certaines remarques concrètes sur les repas vont pouvoir faire l'objet d'ajustement en cuisine.

Le compte-rendu pourra être lu par tous ceux qui le souhaitent.

Dates à venir : Semaine du goût : du
12 au 18 Octobre
Semaine de la dénutrition :
du 16 au 22 Novembre





Une mini ferme à l'EHPAD.



Oui, oui, vous avez bien lu ! Une mini-ferme s'est bel et bien installée au sein de notre EHPAD le temps d'une journée !

Sous un beau soleil, l'espace extérieur du tilleul s'est transformé en véritable petite ferme pédagogique. Cochons, chèvres, bœuf, poules de toutes sortes, oies, lapins nains et géants... Il y en avait pour tous les goûts et de quoi émerveiller petits et grands !

Car pour cette occasion, les enfants du centre de loisirs étaient également à nos côtés pour partager cette belle journée avec les résidents.

La matinée était consacrée aux accompagnements thérapeutiques. Les animaux ont servi de supports aux échanges, aux rencontres et à de doux moments de cocooning.

L'après-midi, résidents et enfants ont pu participer à différentes activités : quiz, création de diplômes, atelier créatif avec de la laine de mouton et, bien sûr, découverte de la mini-ferme !



Une belle journée de partage, de sourires et de rencontres entre les générations, avec les animaux comme compagnons.



Les photos de cet été.



Nous avons profité de la fraîcheur matinale pour inaugurer le nouveau terrain de pétanque, attenant au Tiers-Lieu. Un terrain plat, ombragé, avec une vue dégagée.... Plus d'excuses pour ne pas jouer !

Vivement l'année prochaine pour les concours de pétanque.



Nous avons clôturé le beau projet céramique, en partenariat avec le POTAO, atelier de céramistes à Vernoux-en-Vivarais.

Entre exploration de la terre et des différentes formes qu'elle pouvait prendre, conception de bols, cache-pots et empreintes, les ateliers furent riches en apprentissages et en découvertes.





Les petites pauses fraîcheur de l'été :



Mercredi 29 Juillet, nous nous sommes rendus au Mont-Gerbier-de-Jonc. Départ au petit matin, courte halte le temps d'un café au lac de Saint-Martial et déjeuner en terrasse au restaurant du Mont-Gerbier.



Nous profitons des températures plus douces pour enfin sortir et respirer l'air frais du bord du lac. Et pour parfaire ce moment convivial, nous nous sommes rendus au marché la veille pour acheter de bons produits frais, que nous avons transformés pour déguster un repas fait maison, riche en saveurs et en vitamines.



Sans oublier un petit passage chez Terre Adélice, glacier artisanal dans un ancien moulinage restauré, où nous avons profité d'un large choix de plus de 180 parfums de glaces et de sorbets.





Repas orientale



Ce jeudi 24 Septembre, les cuisiniers et cuisinières de la Résidence nous ont proposé un voyage culinaire aux saveurs orientales.

Pour ce traditionnel repas à thème mensuel, les épices se sont invitées dans nos assiettes :



Méchouïa

Tajine de poulet aux citrons confits

Salade d'agrumes.



Nous nous sommes régalés ! Bravo les cuistot(e)s.



Le saviez-vous ?

L'art de la Mezze : Au Proche-Orient, le repas commence souvent par une multitude de petits plats froids et chauds partagés au centre de la table. Cette tradition vise à stimuler l'appétit, mais surtout à prolonger le plaisir de la discussion avant le plat principal.

Mais aussi ?

Au Maghreb, le thé à la menthe est le symbole absolu de l'hospitalité. Refuser un verre de thé tendu par votre hôte est considéré comme très impoli. De plus, la mousse qui se forme au-dessus du verre lors du service (versé de très haut) sert à montrer que le thé a été préparé avec soin et respect pour l'invité.





Petites infos !



Choix de votre transporteur

Pour vos transports médicaux (ambulance ou VSL), vous êtes libre de choisir votre transporteur.

Si vous avez un transporteur de préférence, merci de le faire savoir à :

Marine AGNERAY – Infirmière coordinatrice (IDEC)



Bureau situé en face de chez la coiffeuse

Si vous n'avez pas de préférence, aucune démarche n'est nécessaire.

Un mois d'Octobre qui promet d'être riche en animations !

Les dates à retenir



Mercredi 7 Octobre : Apéritif au service des pommiers.

Mercredi 7 Octobre : Après-midi intergénérationnel en lien avec la Semaine Bleue et Octobre rose.

Vendredi 9 Octobre : Apéritif au service des marronniers.

Vendredi 9 Octobre : Préparation de la réunion du Conseil de la Vie Sociale + vote pour le nom du Tiers-Lieu.

Samedi 10 Octobre : Trico'thé, avec les Amis de la Résidence Beauregard.

Lundis 12 et 26 Octobre : Lectures et Papotes.

Semaine du 12 au 18 Octobre : Semaine du goût.

Mercredi 14 Octobre : Apéritif au service des abricotiers.

Jeudi 15 Octobre : Atelier olfactif et de dégustation avec la diététicienne.

Vendredi 16 Octobre : Apéritif au service du tilleul.

Samedi 17 Octobre : Après-midi jeux, avec les habitant(e)s de Vernoux.

Mardi 20 Octobre : Danse assise.

Mercredi 21 Octobre : Sortie Vélorail.

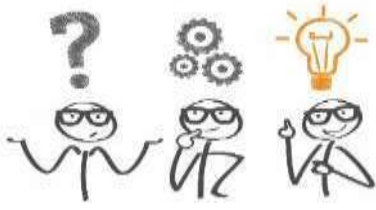
Samedi 24 Octobre : Confection de cadre photo avec les Amis de la Résidence Beauregard.

Mercredi 28 Octobre : Sortie au cinéma de Vernoux (*sur inscriptions*).

Jeudi 29 Octobre : Atelier contes et musiques du Cameroun, par les Amis de la Résidence Beauregard.

Vendredi 30 Octobre : Sortie au restaurant ferme/Auberge de Jameysse, à Désaignes (*sur inscription*).

Vendredi 30 Octobre : Goûters d'anniversaire



Remue-méninge, par Camille, EAPA

1 Tibia

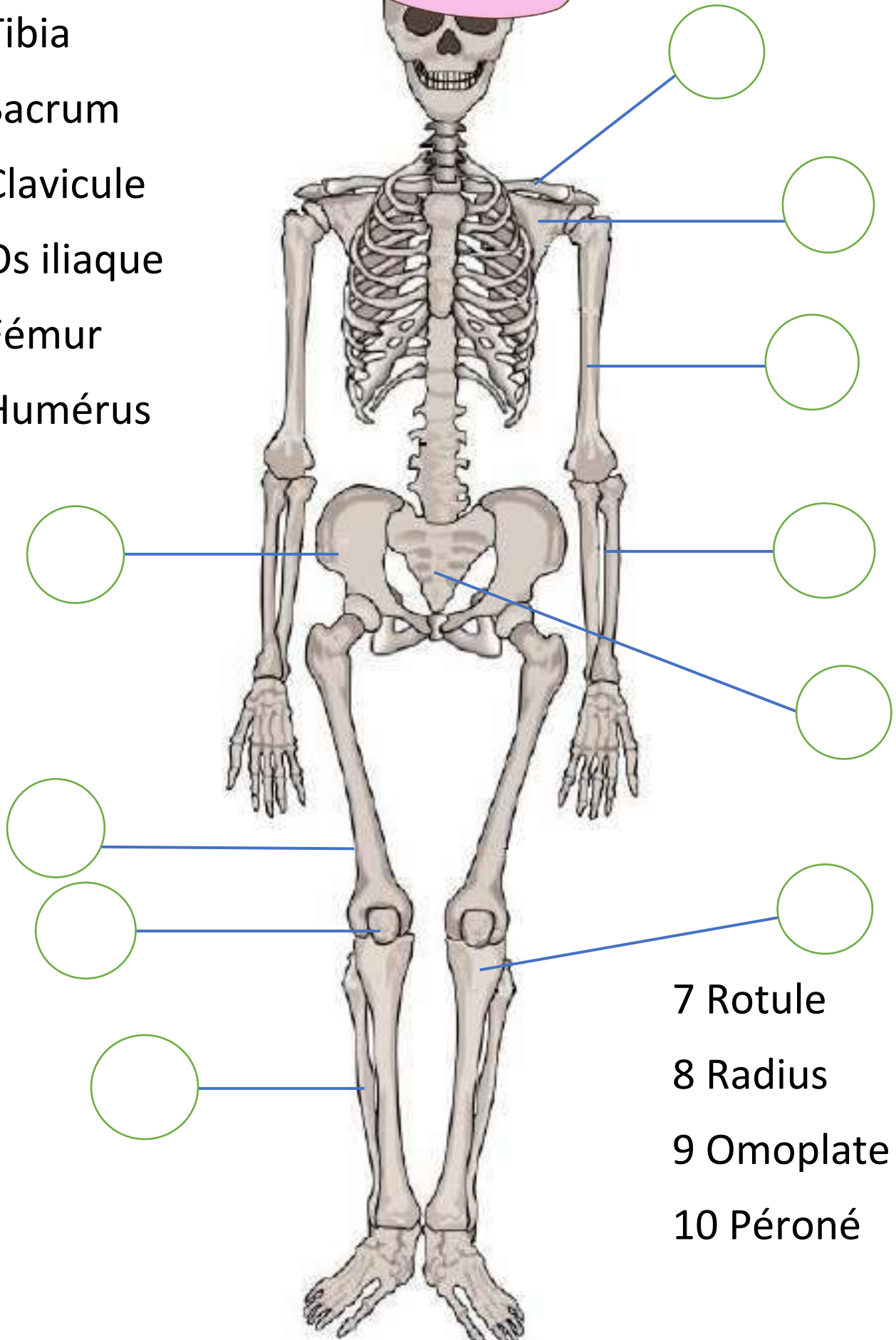
2 Sacrum

3 Clavicule

4 Os iliaque

5 Fémur

6 Humérus



7 Rotule

8 Radius

9 Omoplate

10 Péroné