



GAZETTE

Jardins de Noisy

Décembre 2021

• DICTONS DE DECEMBRE



- Décembre ensoleillé, été mouillé.
- En décembre, pour que l'année aille comme il se doit, il convient que les champs s'enneigent par deux fois.
- Octobre ensoleillé, décembre emmitouflé.
- Les jours entre Noël et les Rois, indiquent le temps des douze mois
- Chaque St Sylvestre sonnée, nous fait plus vieux d'une année.

• COVID 19



- Le port du masque est obligatoire pour circuler dans la résidence.
- Il est préconisé de porter uniquement des masques chirurgicaux. Les masques en tissu ne sont pas autorisés dans la résidence.



• DECORATIONS DU SAPIN DE NOEL



- Mercredi 1^{er} décembre à partir de 14h30 :
Nous vous attendons pour nous aider à décorer le sapin.

Salon des Lauriers roses



• SALON DE COIFFURE



- Jamila vous accueille de 9h à 12h:
- Jeudi 2 décembre
- Jeudi 9 décembre
- Jeudi 16 décembre
- Jeudi 23 décembre
- Jeudi 30 décembre

Prendre rendez-vous auprès de Corinne
Salon de coiffure au 2^{ème} étage



• MOMENT DETENTE



- Jeudi 2 décembre à 15h00
- Mercredi 8 décembre à 15h00
- Lundi 13 décembre à 15h00
- Mercredi 22 décembre à 15h00

Salon des Lauriers roses



● GYMNASTIQUE



- Le vendredi matin avec Stéphane :
 - 10h00 : 1^{er} groupe
 - 10h45 : 2^{ème} groupe

Reprise le 7 janvier

Et pendant les vacances de Noël

- Le vendredi matin avec Tony sur écran :
 - 10h00 : les deux groupes
- Salon des Lauriers Roses



● ATELIER DECO



- Vendredi 3 décembre à 14H30
 - Vendredi 17 décembre à 14H30
- Salon des Lauriers roses



● GYMNASTIQUE



- Le mardi matin à 10h00
Gymnastique avec Patricia sur écran
sauf le 7 décembre.
- Salon des Lauriers roses

● CINEMA



- Lundi 6 décembre de 14h30

« LA PASSANTE DU SANS-SOUCI »

Paris 1981, Max Baumstein, président du mouvement de solidarité internationale abat l'ambassadeur du Paraguay. Ayant reconnu en lui Ruppert Von Leggaert, conseiller à l'ambassade d'Allemagne à Paris en 1933. Se constituant prisonnier, il va livrer à sa femme l'incroyable histoire de son passé.

Salon des Lauriers roses



● MARCHE DE NOEL



- Mardi 7 décembre de 14h00 à 17h00
Vêtements, bijoux, gâteaux bretons, produits asiatiques, décorations, crêpes...

Salon des Lauriers roses



• REPAS DE NOEL



- Samedi 11 novembre à 12h00

Déjeuner/Spectacle au prix de 30€

Petit fours salés Champagne/kir

Foie gras compotée de figues et son toast

Filet mignon de porc Dauphinois de patate

douce Sauté de champignons et Haricots

verts

Chaource, Brie de Meaux

Vacherin

Salle des Anciennes Ecuries

Nous serons là pour vous accompagner

Rendez-vous au restaurant à 11h45



• ATELIER MEMOIRE



- Corinne vous accueille :
 - Le lundi à 15h00
 - Le mardi à 15h00

Certaines semaines, le jour peut
changer, n'hésitez pas à regarder les
tableaux.

Salon des Lauriers Roses

● REUNION ADMR



- Mercredi 15 décembre à 10h30 :
Réunion pour la reconduction du projet
d'aide à domicile mutualisée de la CNAV et
l'organisation des évaluations.
Salon des Lauriers Roses



● PETIT DEJEUNER



- Mercredi 15 décembre à 9h00
Restaurant, Salle Aquarelles



● MESSE



- Jeudi 16 décembre à 15h00
Salon des Lauriers Roses



● CINEMA



- Lundi 20 décembre à 14h30

« LA PREMIERE ETOILE »

Jean-Gabriel, marié et père de trois enfants, vit de petits boulots et passe son temps au bar PMU du coin. Un jour, pour faire plaisir à sa fille, il promet un peu vite à toute sa famille de les emmener en vacances au ski. Seul problème : cette fois-ci, s'il ne tient pas sa promesse, sa femme le quitte. Il va devoir faire preuve d'une imagination sans limite pour y parvenir...

Salon des Lauriers Roses



● GOUTER DE NOEL ET KARAOKE



- Mardi 21 décembre à 15h30

Nous vous attendons pour chanter en chœurs les chansons de Noël et partager un goûter.

Salon des Lauriers Roses

• ANNIVERSAIRES DU MOIS



- Jeudi 23 décembre à 12h00

Restaurant des Jardins de Noisy

Joyeux anniversaire à :

- + Mme Micheline Berger
- + Mme Catherine Bertrand
- + Mme Hélène Brame
- + Mme Paulette Eledo
- + Mme Josiane Vieira



• ARTIFY CONFERENCE



- Jeudi 23 décembre à 15h00

« Le Bal et les Rencontres Festives »
Salon des Lauriers Roses



• REPAS DE NOEL



- Vendredi 24 décembre à 12h00
Restaurant des Jardins de Noisy
Petits fours /kir
Terrine de saumon à la crème
Rôti de veau Orloff Poêlée de champignons
Gaufrette rösties
Tomme grise, Camembert
Tourbillon de fruits rouges
Prix habituel :11,04€
Réservation auprès de Mme Douchet ou de Corinne.



• RESTAURANT



- Le restaurant sera fermé :
le samedi 25 décembre



• DOCUMENTAIRE



- Mercredi 29 décembre à 15h00 :
« L'Andalousie »
Salon des Lauriers Roses



• SUPER LOTO



- Jeudi 30 décembre à 14h30
1€ les deux cartes
A tous les coups on gagne !
Salon des Lauriers Roses



• REPAS DE LA SAINT SYLVESTRE



- Vendredi 31 décembre à 12h00
Restaurant des Jardins de Noisy
Petits fours salés/kir
Coquilles de fruit de mer
Suprême de chapon Poêlée de légume de
saison
St Nectaire, Pont l'évêque
Triangle poire
Prix habituel :11,04€
Réservation auprès de Mme Douchet ou de
Corinne.



• RESTAURANT



- Le restaurant sera fermé :
le samedi 1^{er} janvier



• DISTRIBUTION D'EAU

- Jeudi à partir de 9h30

Linda, Pascal ou Anliat passent pour vous proposer des packs de 6 bouteilles :

- Evian 1 $\frac{1}{2}$ litre : 3,10€
- Evian 50cl : 2,00€
- Vittel 50cl : 1,70
- Vittel 1L : 2,20€,
- Cristaline : 1,00€,
- Hépar 1L : 2,85€
- Salvetat 1 $\frac{1}{2}$ litre : 3,00€



• MARCHE DE BAILLY



- Mercredi matin

Rendez-vous à l'accueil à 10h00



• RESTAURANT



- Veuillez prévenir le restaurant pour tout changement de menu ou absence avant 10h00 au : 01 30 49 26 60

• LE WEEK-END ET LE SOIR



- Si vous désirez nous joindre le soir après 17h, le week-end ou en l'absence de Mme Douchet, veuillez composer le :

01 30 56 60 99



• GOUTER



- Le goûter est servi tous les jours sauf le week-end au
Salon des Lauriers Roses
Corinne vous propose d'apporter un
paquet de gâteau régulièrement.



• ABSENCE



- Mme Douchet sera absente les mercredis
8 et 22 décembre

• DEPART



- Nous souhaitons une bonne intégration à la résidence Saint Joseph à Louveciennes à Monsieur Raymond DHE



• ARRIVEE



- Nous souhaitons une bonne intégration à :
 - Madame ADAMEK Jacqueline - studio n°22



• VACANCES



- Corinne et Pascal seront en vacances du 20 au 26 décembre inclus.
- Mme Douchet, Linda et Claire seront en vacances du 27 décembre au 2 janvier inclus



• **MASSAGE**



- **Faites vous plaisir !**
Pour vous détendre, Claire vous propose ses massages, visage, mains et pieds, qu'elle peut faire chez vous ou à l'infirmierie.
Sur rendez-vous, prévoir 30 minutes.



• **AIDE INFORMATIQUE**



- **M.Thannberger propose son aide pour tous problèmes informatiques. Vous pouvez le contacter au 06 62 17 51 17.**



• **ASTUCE DE CORINNE**



- **Peau douce/peau irritée**
 - Les infusions de tilleul ou de camomille ne se contentent pas de clore un dîner en douceur. Toutes deux apaisent également les peaux irritées par le froid, le vent, ou les autres caprices climatiques.

Biscuits sablés de Noël

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 16 sablés) : Pour la pâte des sablés :

- 250 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure
- 150 g de beurre
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- cannelle (facultatif)



Pour le glaçage :

- 125 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 3 gouttes de jus de citron
- Facultatif : colorants alimentaires

Préparation de la recette :

Préparation des biscuits :

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en morceaux, et mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter le sel et la cannelle. Incorporer ensuite l'œuf entier et le jaune d'œuf (mettre le blanc de côté pour le glaçage).

Mélanger avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte homogène : en faire une boule et la mettre au frais pendant au moins 1h.

Ensuite, préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).

Étaler la pâte (1 cm d'épaisseur environ), puis découper les biscuits à l'emporte-pièce.

Les mettre à cuire sur la plaque du four (en les espaçant) pendant 15 min.

Décoration des biscuits :

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace, le blanc d'œuf, le jus de citron (et du colorant alimentaire si vous souhaitez obtenir un glaçage coloré).

Quand les biscuits sont cuits et refroidis, les recouvrir de glaçage et laisser durcir 5 min.

Remarque : si le glaçage vous paraît trop liquide, notamment si vous souhaitez dessiner des motifs sur les biscuits, ajoutez du sucre glace.



L'anniversaire du mois de novembre

Mme Marie-Claude Merceron

*Joyeux
anniversaire*





Madame Douchet et son équipe vous souhaitent de passer de bonnes fêtes de Noël, que l'année 2022 vous apporte santé et joie avec vos familles.