

GAZETTE DU **NID**

N° 627



Semaine du Lundi 22 décembre au Dimanche 28 décembre 2025

CALENDRIER

Lundi 22 décembre
Sainte Françoise-Xavière

Mardi 23 décembre
Saint Armand

Mercredi 24 décembre
Sainte Adèle

Jeudi 25 décembre
NOËL

Vendredi 26 décembre
Saint Etienne

Samedi 27 décembre
Saint Jean d'Evangéliste

Dimanche 28 décembre
Saint Innocents

L'âge du Père-Noël

Le Père-Noël est un vieil homme malin qui garde son âge sous silence. Si vous lui demandez quel âge il a, il rira de bon cœur tout en inventant un million de devinettes destinées à vous laisser perplexe.

Parfois, il dira qu'il est plus vieux que ses cheveux, mais plus jeune que ses ongles de pied. De temps en temps, il dira qu'il est plus vieux que le lapin de Pâques, mais plus jeune que la fée clochette. Mais une chose est sûre, il est plus vieux que ta maman ou ton papa, mais plus jeune que les dinosaures.

Le Père-Noël que nous connaissons aujourd'hui est considéré comme ayant 1753 ans, en 2023 ! Il habite aujourd'hui au Pôle Nord avec ses rennes et Mme Noël (qui aurait plus de 1100 ans !).



Combien de sapins avez-vous trouvé dans cette gazette ?

CALENDRIER DES ANIMATIONS



Semaine du 22 décembre au 28 décembre 2025

Lundi 22 décembre 2025 :

- 09h45 : Gazette en salle d'activités (Alice)
14h30 : Lecture sur Noël en salle polyvalente (Alice)



Mercredi 24 décembre 2025 :

- Après-midi : Passage du Père Noël en chambre, puis réveillon en salle à manger (Service Animation)



Mardi 23 décembre 2025 :

- Journée : Manucure et Épilation au salon de coiffure (Anne et Alice) en prévision des fêtes
Matin : Pédicure au salon du 1^{er} étage (Patrick et M-Agnès)



Vendredi 26 décembre 2025 :

- 10h00 : Loto au café épicerie (Anne)
14h30 : Film « Super Noël » en salle polyvalente (Anne)



Samedi 27 décembre 2025 :

- 10h00 : Poésie sur le thème du Nouvel an en salle d'activités (Anne)
14h30 : Quiz musical en salle polyvalente (Alice)

Dimanche 28 décembre 2025 :

- Matin : Distribution de la gazette (Alice)
14h30 : Film de Noël « Santa et Compagnie » en salle polyvalente (Alice)



ATTENTION : Certains changements peuvent intervenir durant la semaine !!!



MENU DE LA SEMAINE

MIDI

SOIR

LUNDI 22 décembre 2025

Potage de féculents
Cœurs de palmier
Petit salé et Légumes
Île flottante

Potage de féculents
Roti de dinde
Haricots beurre
Yaourt aux fruits

MARDI 23 décembre 2025



Potage de féculents
Taboulé
Sauté de dinde à l'ananas et Navets au jus
Saint nectaire
Poires au sirop et biscuit

Potage de légumes
Poisson bordelaise
Pâtes
Saint nectaire
Fruit

MERCREDI 24 décembre 2025

Potage de légumes
Carottes râpées
Côte de porc sauce charcuterie
Purée de patate douce
Bleu
Fruit

Apéritif
Velouté de châtaignes
Filet mignon sauce morilles
Poêlée de champignons et gratin de pommes de terre
Assiette de fromages
Sapin 2 chocolats

JEUDI 25 décembre 2025

Apéritif
Saumon
Moelleux de poulet jaune farci
marrons et raisins
Châtaignes, pommes roasty, duo de carottes
Assiette de fromages
Bûche pâtissière



Potage légumes
Quiche
Salade
Fromage blanc et coulis de fruits
rouges

VENDREDI 26 décembre 2025

Potage de féculents
Friand au fromage
Brandade de poisson et salade
Edam
Fruit

Potage de légumes
Omelette aux fines herbes et salade
Clafoutis



SAMEDI 27 décembre 2025

Potage de légumes
Betteraves
Sauté d'agneau et haricots blancs et couennes
Tome blanche
Fruit

Potage de légumes
Croque jambon béchamel tomate, salade
Petit suisse
Fruit

DIMANCHE 28 décembre 2025

Potage de légumes
Mousse de canard
Pintade et haricots verts
Brie
Pâtisserie

Potage de légumes
Pâtes aux fruits de mer
Saint Paulin
Fruit

Nota : Nous vous informons que des changements de menus peuvent intervenir au cours de la semaine.



Animations passées

Lundi 8 Décembre : Après un don de laines, un petit groupe de tricoteuses est parti à l'office de tourisme de Châlus afin d'admirer les créations de la maman de Marion, bibliothécaire intervenant à l'EHPAD. Les résidents ont pu faire un tour de la boutique de l'office du tourisme, où étaient exposées les magnifiques créations d'artisans.

Vendredi 12 Décembre : La cabane des Loulous (lieu d'accueil parents/enfants), a ouvert les portes aux familles et aux résidents. Durant la matinée, nos résidents ont partagé un moment convivial et sportif avec les petits. La rencontre s'est cloturée par des histoires et chants de Noël.



Dimanche 14 Décembre a eu lieu à la salle des fêtes de Châlus le repas des ainés, offert par la commune. C'est le Comptoir de Cécile qui a concocté ce délicieux repas, tandis que le groupe « Les Compères » s'occupaient de l'animation. Les résidents étaient ravis de cette sortie gustative.



INFORMATIONS IMPORTANTES !!!



Un virus hivernal a pénétré dans l'établissement. Pour éviter sa propagation, merci de bien vouloir vous laver les mains régulièrement et de porter un masque !! Les visiteurs doivent impérativement porter un masque lors des visites !!

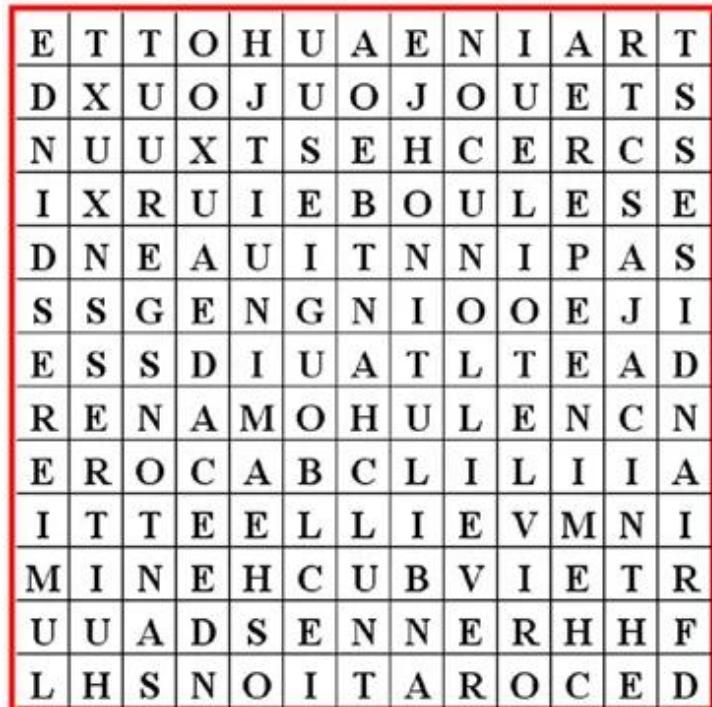
Par conséquent, le spectacle de Noël des résidents prévu le lundi 22 décembre 2025 sera reporté au mois de janvier 2026.



Page Coloriage



Page Jeux, Réflexions



DECORATIONS
FRIANDISES
REVEILLON
CHEMINEE
JACINTHE
LUMIERES
TRAINEAU
BOUGIES
CADEAUX
HUITRES
JOUJOUX
SANTONS
VEILLEE
BOULES
CRECHE
ETOILE

JOUETS
MINUIT
RENNES
BUCHE
CHANT

DINDE
HOTTE
LUTIN
SAPIN
HOUX



H	I	C	H	O	C	O	L	A	T	S	I	X	H
Q	Z	C	B	R	E	V	E	I	L	L	O	N	E
S	U	R	P	R	I	S	E	B	B	X	N	X	A
T	R	A	Î	N	E	A	U	N	I	S	E	M	E
S	A	P	I	N	I	B	O	N	B	O	N	S	U
H	I	N	X	X	A	X	V	D	E	E	U	A	G
R	E	N	N	E	U	I	V	O	V	V	U	A	A
C	H	E	M	I	N	E	E	Q	Y	I	S	P	J
A	E	L	T	G	U	I	R	L	A	N	D	E	A
C	A	D	E	A	U	X	J	O	U	E	T	S	D
A	U	J	I	C	R	E	C	H	E	W	K	A	C
Q	B	Û	C	H	E	E	B	L	A	J	V	G	M
H	O	T	T	E	M	D	E	T	N	Y	L	A	I
D	É	C	E	M	B	R	E	P	A	C	T	K	V

Cheminée
Guirlande
Cadeaux
Jouets
Crèche
Hotte
Bûche
Réveillon
Décembre
Renne
Chocolats
Traîneau
Sapin
Bonbons



Les recettes de Noël



★ COOKIES ★ de NOËL



Ingédients

- 125g de sucre
- 125g de beurre
- 1 œuf
- 250g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100g de pépites de chocolat

Recette

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger le sucre et le beurre
3. Ajouter l'œuf et la farine
4. Former des boules et enfourner 10 min

Chocolat chaud à la cannelle



Ingédients:

- 25 cl de lait
- 2 cuillères à café de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- Chantilly (optionnel)

Préparation:

Fais chauffer le lait dans une casserole. Ajoute le cacao, le sucre et la cannelle. Fouette jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Verse dans un mug, ajoute la chantilly et saupoudre d'un peu de cannelle.

Lait d'or (Golden Latte)



Ingédients:

- 25 cl de lait (végétal ou non)
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de miel
- 1 pincée de poivre noir

Préparation:

Fais chauffer le lait avec le curcuma, la cannelle et le poivre. Fouette bien pour que ce soit mousseux. Verse dans un mug, ajoute le miel à la fin, mélange doucement et savoure bien chaud.

