



Le journal des résidents

Edition Juillet-Août 2021

Numéro 80. (Tirage à 450 exemplaires)

Page 1

Editorial



10, rue Lamennais

35240 Retiers

☎ 02 99 43 51 03

☎ 02 99 43 55 46

@ mdr.retiers@libertysurf.fr

🌐 www.mdr-retiers.fr

Dans ce numéro :

Editorial	P 1
Informations	P 2
« La chronique des Résidents »	P 3 et P 4
Le séjour vacances à Locquirec	P 5
Le Tour de France en photos	P 6
Recette	P 7
Jeux	P 8



ATTENTION CANICULE




Buvez de l'eau et restez au frais



Évitez l'alcool



Mangez en quantité suffisante



Fermez les volets et fenêtres le jour, aérez la nuit



Mouillez-vous le corps



Donnez et prenez des nouvelles de vos proches

+ Continuez à respecter les gestes barrières contre la COVID-19



Lavez-vous les mains régulièrement



Portez un masque



Respectez une distance d'un mètre

EN CAS DE MALAISE,
APPELEZ LE 15

Pour plus d'informations :
0 800 06 66 66 (appel gratuit)
solidarites-sante.gouv.fr • meteo.fr • #canicule

INFORMATIONS

Temps forts à venir :



Mois de juillet 2021 :

- Anniversaire 100 ans de Mme Marie-Reine BACHELOT (7 juillet).
- Sortie au parc animalier « La Halte du Volcan » à Pléchâtel (15 juillet).
- Sortie dans une ferme pédagogique à Tresboeuf (20 juillet)
- LOTO à 15h00 dans la salle à manger (22 juillet).
- Sortie au château des Pères à Piré/Seiche (27 juillet).
- Anniversaire des résidents en musique et chansons (29 juillet)

Mois de août 2021:

- Rencontre avec les résidents de l'EHPAD de Martigné-Ferchaud sur les bords de l'étang (5 août)
- Sortie au parc du Thabor de Rennes (11 août)
- Sortie à l'écomusée de la Bentinais à Rennes (18 août)
- LOTO dans la salle à manger (19 août).
- Sortie au parc de l'Ar Milin à Chateaubourg (25 août)
- Bal musette à l'occasion de la fête des anniversaires (26 août)



Les animations citées ci-dessus peuvent être modifiées et/ou annulées en fonction de l'évolution de la crise sanitaire.

Nous regrettons le décès de :



- Mme **Elise JANSON**, décédée le 13 mai 2021.

- Mme **Marie-Madeleine BROSSAULT**, décédée le 24 mai 2021.

- Mme **Marie-Thérèse BOUGET**, décédée le 3 juin 2021.

- Mme **Marie-Thérèse BAZIN**, décédée le 8 juin 2021.

- Mme **Marie-Thérèse CHOPIN**, décédée le 15 juin 2021.

- M. **André CHEREL**, décédé le 1er juillet 2021.

La blague de Paulette :

Un bon curé de campagne découvre un beau matin, un âne mort devant sa porte. Il téléphone aussitôt au maire de la commune et demande qu'on enlève le corps.

- Mais, Monsieur le curé, c'est votre métier d'enterrer les morts !

- C'est juste, mais la loi m'oblige à consulter la famille du défunt...

Bienvenue

Bienvenue à Madame Georgette et Monsieur Lucien CHAUSSEE, entrés à la Résidence le 27 mai 2021. Ils occupent la chambre 107 au secteur des Orangers.

Bienvenue à Madame Yvonne JALLIER, entrée à la Résidence le 31 mai 2021. Elle occupe la chambre 324 au secteur des Coquelicots.

Bienvenue à Madame Madeleine GAUTIER, entrée à la Résidence le 14 juin 2021. Elle occupe la chambre 104 au secteur des Orangers.

Bienvenue à Madame Marcelle RUPIN, entrée à la Résidence le 14 juin 2021. Elle occupe la chambre 407 au secteur des Mimosas.

Bienvenue à Monsieur Paul BLANCHARD, entré à la Résidence le 22 juin 2021. Il occupe la chambre 329 au secteur des Coquelicots.

Bienvenue à Madame Denise LEFAIX, entrée à la Résidence le 30 juin 2021. Elle occupe la chambre 4 au secteur des Violettes.

Recette du jour : Madeleine à la pistache

(testée lors d'une activité collective)



Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de sucre
- 200g de farine
- 8g de levure chimique
- 100g de beurre fondu
- 50 cl de lait
- Pistaches

Préparation de la recette :

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite les pistaches puis 40 cl de lait.

Ajoutez la farine et la levure chimique, puis le beurre et le restant du lait, laissez reposer 15 min.

Beurrez les moules à madeleines, et versez la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !).

Enfournez à 240°C (thermostat 8) et baissez au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7) puis laissez encore 10 min. Surveillez bien la cuisson!

Démoulez dès la sortie du four.

Règle des mots masqués :

Barrez les mots de la grille et cochez-les dans la liste. Ces mots peuvent se lire dans tous les sens et même obliquement.

ABRITER
ACCEDER
APOTRE
ARNICA
BARIOLER
BETEL
BRUNIE
CERUMEN
CISELURE

DETACHE
DIAPREE
EBOUTE
EQUIPEE
FOURCHE
GAIE
GAMBADE
HAVRE
ILOTE

JOUABLE
JULIA
LAISSER
LARGUER
MAGIE
META
NIELLER
ORANGER
OUBLIANT

PLASTRON
REDUITE
REEMPLIR
SELECTIF
TABLETTE
TRONE
VENTOUSE
VICTOIRE

R	E	D	U	I	T	E	C	E	R	U	M	E	N	V
E	E	R	P	A	I	D	I	A	P	O	T	R	E	N
L	T	U	E	A	A	N	S	I	R	A	N	N	D	D
O	T	N	G	G	U	E	E	E	L	N	T	N	A	E
I	E	A	A	R	N	I	L	Q	L	O	I	E	B	T
R	L	C	B	I	A	A	U	B	U	E	T	C	M	A
A	B	C	E	M	L	L	R	S	A	I	C	E	A	C
B	A	E	T	U	O	B	E	O	J	U	P	T	G	H
H	T	D	E	H	C	R	U	O	F	U	O	E	I	E
A	R	E	L	L	E	I	N	O	O	R	L	J	E	F
V	E	R	P	L	A	S	T	R	O	N	E	I	T	T
R	E	S	S	I	A	L	R	E	T	I	R	B	A	I
E	R	I	O	T	C	I	V	R	I	L	P	M	E	R



La photo du N°79 représentait :

Mme Hugnette LEMARIE

QUI SUIS-JE ???

A l'âge de 20 ans...

