



Résidence autonomie
La Peupleraie

Les Chroniques de la Peupleraie

Édition de décembre 2024

Sommaire

- *Planning des animations de janvier*
- *Ils vont fêter leur anniversaire*
- *Bienvenue*
- *Retour sur les animations de décembre*
- *Informations diverses*

Planning des animations de janvier 2025

Mercredi 1 janvier	Jeux en bois et jeux de cartes
Jeudi 2 janvier	Jeux des chiffres et des lettres
Vendredi 3 janvier	Après-midi : dansante avec le centre de loisirs
Lundi 6 janvier	Matin : atelier sportif IBSA Après-midi : Jeux de société avec les bénévoles
Mardi 7 janvier	Le Jeu du pendu, yoga avec Bénédicte Coiffeuse présente en journée
Mercredi 8 janvier	Casino jeu du blackjack
Jeudi 9 janvier	Jeu de pétanque d'intérieur Esthéticienne présente l'après midi
Vendredi 10 janvier	Karaoké
Lundi 13 janvier	Matin : Atelier sportif IBSA Après-midi : Jeux de société avec les bénévoles
Mardi 14 janvier	Jeux de mémoire
Mercredi 15 janvier	Goûter Galettes des Rois avec le Centre de Loisirs
Jeudi 16 janvier	Loto
Vendredi 17 janvier	Jeu du time's up (mimes)
Lundi 20 janvier	Matin : Atelier sportif IBSA Après-midi : Jeux de société avec les bénévoles
Mardi 21 janvier	Atelier Bracelet brésilien, yoga avec Bénédicte Coiffeuse présente en journée
Mercredi 22 janvier	Jeux de fléchettes
Jeudi 23 janvier	Visionnage du défilé de mode
Vendredi 24 janvier	Jeu Qui veut gagner des millions ?
Samedi 25 janvier	Vœux du Maire
Lundi 27 janvier	Jeux de cartes avec L'ehpad de Sérent
Mardi 28 janvier	Sortie à la résidence de Malestroit
Mercredi 29 janvier	Atelier Tricot ou crochet
Jeudi 30 janvier	Repas à thème L'année du serpent Goûter anniversaires
Vendredi 31 janvier	Goûter littéraire

ILS VONT FETER LEUR ANNIVERSAIRE



Mr Le Troadec



Mme Jouannic



Mme Etienne



Mme Regnier



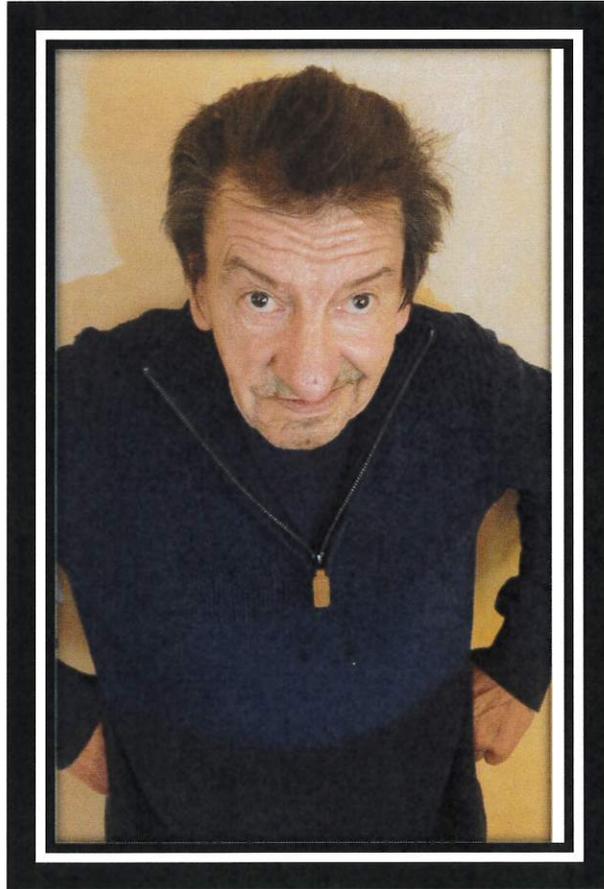
Mme Roussel



Mme Le Floch



BIENVENUE
CHEZ
NOUS

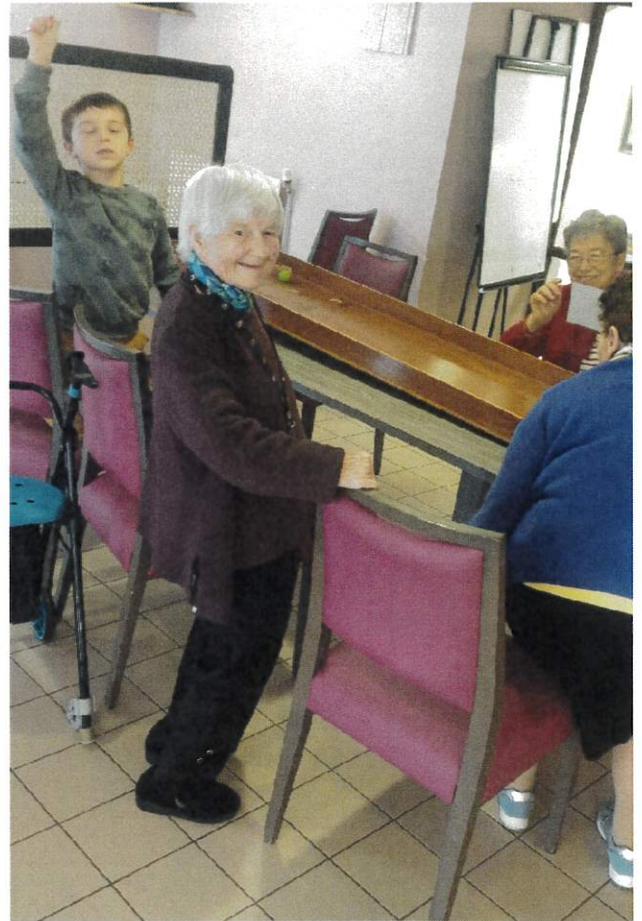


Mr Rivalin

Atelier Sportif avec IBSA



Jeux avec le centre de loisirs de Plumelec



Jeu du billard japonais avec l'EHPAD de Sérent



Sortie à Theix maison du père noël



Marché de Noël



Un grand merci
à tous d'être
venu !!! ainsi
qu'à nos
exposants



Marché de Noël (suite)



Un grand bravo à Mme Hauchard
pour la réalisation de cartes postales
de Noël

Arbre de Noël de la résidence



Arbre de Noël (suite)



Essayage pour le défilé de mode



Coulisse du défilé de mode



Merci à Delphine pour
les coiffures

Merci à
Anne-Marie
pour le
maquillage

Goûter anniversaires



Concert et Danse bretonne



JOUR J Défilé de mode

Pour les Vêtements, MERCI à
Mégane Ethique et le Dressing de Coco
de Plumelec



Défilé de mode (suite)





Un grand merci d'être venu voir nos stars et de les avoir encouragées.

INFORMATIONS DIVERSES

Rappel :

Vous souhaitez communiquer avec un proche vivant à la résidence autrement que par téléphone, n'hésitez pas à réserver une session Skype (appel en visioconférence) auprès de l'animateur, soit par téléphone ou par mail : animation@la-peupleraie.fr

La résidence dispose désormais d'un compte Facebook, des informations et photos sont mises en ligne régulièrement !

Pour l'intégrer c'est simple :

Copier ce lien : <https://www.facebook.com/groups/403047644253146>

Ou faites une demande par téléphone ou par mail : animation@la-peupleraie.fr

COMPTE RENDU DE COMMISSION RESTAURANT

Interlocuteurs présents : Mme Mallette (directrice de la Résidence Autonomie), Bruno Moisan (cuisinier), Priscillia Rio (stagiaire), Noëlle Mentec (résidente), Christiane Deplanque (résidente), Agnès Morice (résidente)

Collaborateurs présents : Iwan Coadou (Directeur adjoint à la restauration), Fabien Fransciosa (Responsable des assistances techniques), Morgane Bodo (diététicienne), Alexis Blanpain (Chef gérant)

SITE : Résidence autonomie de La Peupleraie

Date : Lundi 25 novembre 2024

1- Le service :

La soupe était encore servie trop tiède. Il conviendra de revoir ce point avec l'équipe sur place en salle comme en cuisine.

2- L'ambiance

Menus des fêtes : Les menus proposés ne convenaient pas à l'organisation de la cuisine. En effet, durant ces repas de fêtes, une seule personne est prévue pour le service, ce qui amène donc à retravailler la proposition de menu. Alexis et Bruno ont revu les menus et ont proposé une nouvelle version. Nous avons ensuite chiffré la nouvelle proposition mais certaines fiches techniques sont plus onéreuses que dans le menu initial, notamment pour le 31 décembre. Le menu n'est pas tout à fait finalisé, et sera transmis dès le mardi 26/11.

3- Les indicateurs qualité :

- Une résidente souligne que la présentation des plats est excellente.
- Les plats sont trop copieux. Nous soulignons qu'il est possible de demander des demi-parts lors du service.
- La diversité et le goût des pâtisseries sont appréciées.
- Les menus sont variés et appréciés par les résidents.

4- Les aspects financiers

Gâteaux d'anniversaire : Un framboisier a remplacé le gâteau du jour initialement prévu pour les 100 ans d'une résidente en août, et cela a entraîné un surcoût de matière première. A l'avenir, Alexis et Fabien devront être informés des changements et des gâteaux positionnés. Il conviendra de planifier les gâteaux pour ces anniversaires en début de mois pour être intégrés par la suite aux menus et éviter ce cas de figure.

Repas du personnel : Suite à un malentendu, nous confirmons que les repas du personnel seront toujours proposés puisqu'il s'agit d'un élément contractuel, mais posait problème puisque pas d'inscription de leur part au préalable. Nous convenons à ce que le personnel confirme sa présence au plus tard le lundi matin de la semaine précédente à 9h00 (ex : lundi 25/11, inscription pour la semaine du 02 au 08/12)

5- Les faits marquants

Il est possible de commander la crème anglaise par le biais des dotations, et ces briques seront refacturés.

6- Les actions demandées :

Certaines modifications sont demandées :

- Remplacer les veloutés de champignons par une soupe de légumes.
- Proposer l'assiette anglaise une fois par mois au lieu de toutes les deux semaines.
- Rajouter de la crème anglaise dans le pudding.

- **Semaine 1 :**
 - 30 décembre : Remplacer le chili con carne par des boulettes de bœuf à la provençale.
 - 31 décembre : En attente du menu de fête.
 - 2 janvier : Remplacer le cake au citron par du liégeois au chocolat.
 - 2 janvier : Mettre un friand à la viande le soir à la place des boulettes et de la semoule.
 - 4 janvier : Remplacer les paupiettes de dinde par du lard et des petits pois carottes.

- **Semaine 2 :**
 - 12 janvier : Remplacer le saucisson sec par des œufs durs mayonnaise.

- **Semaine 3 :**
 - 13 janvier : Positionner des pommes de terre et du hareng
 - 13 janvier : Remplacer le rôti de bœuf par du steak haché de veau.
 - 17 janvier : Remplacer le radis par du radis noir râpé.
 - 18 janvier : Positionner du gratin de poisson.

- **Semaine 4 :**
 - 19 janvier : Remplacer le Kig Ha Farz par du rôti de porc et des pommes de terre sautées ou des frites.
 - 22 janvier : Remplacer les tartines au chèvre par des sardines à l'huile.
 - 23 janvier : Remplacer les bouchées à la reine par une tartine aux champignons.
 - 25 janvier : Remplacer le steak haché de veau par du maquereau à la tomate et des pommes de terre vapeur.
 - 26 janvier : Mettre des bouchées à la reine en entrée.

- **Semaine 5 :**
 - 27 janvier : Remplacer les lasagnes à la ricotta par une quiche aux légumes.
 - 30 janvier : Remplacer les choux de Bruxelles par de la salade verte en accompagnement.
 - 1^{er} février : Remplacer le chou rouge en entrée par du céleri rémoulade.
 - 2 février : Remplacer les sardines à l'huile par une salade de pommes de terre et de thon.

Prochaine commission : Le 4 février à 14h30

Morgane Bodo