

Septembre 2026



Mon milieu de vie **EXPRESS**

CLSC – Centre d'hébergement de
Valcourt



Chères familles,

Nous sommes heureux de vous inviter à participer à deux belles sorties organisées pour nos résidents au cours du mois de septembre. Votre présence et votre soutien contribuent grandement à rendre ces moments encore plus agréables et significatifs.

24 septembre – Dîner chez Hélène et visite au Maître Glacier

Nous vous invitons à vous joindre à nous pour cette sortie conviviale. Nous prendrons contact avec les résidents et familles qui peuvent participer sécuritairement à cette activité afin de valider leur intérêt.

30 septembre – Sortie au Centre culturel Yvonne L. Bombardier

Pour cette activité, nous nous déplacerons à pied. Afin d'assurer le confort et la sécurité de tous, nous sommes à la recherche de membres des familles pour accompagner les résidents et nous aider à pousser les fauteuils roulants tout au long du trajet.

Nous vous remercions de votre précieuse collaboration et espérons vous compter parmi nous lors de ces belles occasions de partage.

Au plaisir de vous voir nombreux!

Pour participer :

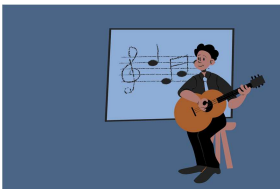
Sarah Bouthillier

Agente administrative

819 542-2777, poste 55360

sarah.bouthillier.ciusse-chus@ssss.gouv.qc.ca

Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		14h15 : Musique avec les bénévoles 	
6	7	8	9
10h00 : Messe télévisée à Radio Canada 14h00 : Collations spéciales		Visite matinale 10h15 : Bingo 14h15 : Musique avec les bénévoles	Visite matinale 14h15 : Messe avec célébrant
13	14	15	16
10h00 : Messe télévisée à Radio Canada 14h00 : Collations spéciales	Visite matinale 10h15 : Bingo 14h15 : Bowling 	Visite matinale 10h15 : Danse sur chaise 14h15 : Musique avec les bénévoles	 14:15: Atelier culinaire - Cupcakes et souper hamburgers sur le BBQ
20	21	22	23
10h00 : Messe télévisée à Radio Canada 14h00 : Collations spéciales	<i>Journée internationale de la gratitude</i> Visite matinale 10h15 : Bingo 14h15 : Jeux de poche	Visite matinale 10h15 : Danse sur chaise 14h15 : Musique avec les bénévoles	 9h30 : Atelier culinaire – Croustade aux pommes 11h30 : Diner hot-dogs sur le BBQ
27	28	29	30
10h00 : Messe télévisée à Radio Canada 14h00 : Collations spéciales 14h15 : Sarah Maude en musique	Visite matinale 10h15 : Bingo 14h15 : Activité bienveillance 	Visite matinale 10h15 : Danse sur chaise 14h15 : Musique avec les bénévoles	Visite matinale 13h15 : Sortie exposition CENTRE CULTUREL YVONNE L. BOMBARDIER 16h00 à 17h00 : Bistro musical

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4	5
Visite matinale 10h15 : Classe d'exercice	14h15 : Club de lecture avec Guy 	Sortie au jardin et/ou jeux à l'intérieur
10	11	12
Visite matinale 10h15 : Classe d'exercice 14h15 : Café causerie 	Visite matinale  10h15 : Visite de Bonbon le clown 14h15 : Duo musique	Sortie au jardin et/ou jeux à l'intérieur
17	18	19
Visite matinale 10h15 : Classe d'exercice 14h15 : Atelier zen	Visite matinale 10h15 : Zoothérapie 14h15 : Musique avec Yves Gagnon 	Sortie au jardin et/ou jeux à l'intérieur
24	25	26
Visite matinale 10h15 : Classe d'exercice Sortie dîner au restaurant Chez Hélène et à la crèmerie	Visite matinale 14h15 : Activités personnalisées 14h15 : Club de lecture avec Guy	Sortie au jardin et/ou jeux à l'intérieur
		
Vous pouvez maintenant accéder au calendrier d'activités du mois avec votre téléphone intelligent via le code QR, ensuite ouvrir l'onglet de l'établissement souhaité. 		



La saison des pommes au Québec est un moment privilégié pour reconnecter avec la nature, savourer des produits locaux et partager des moments en famille. Que vous soyez nostalgique de votre enfance ou fier de soutenir les traditions locales, il y a toujours une bonne raison de visiter un verger et de profiter de la richesse de cette saison.

Source : La saison des pommes: calendrier de récolte | Rougemont

À faire cette délicieuse recette de tarte aux pommes !

TARTE AUX POMMES DE ROLAND

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine
- 100 g de beurre non salé à température pièce
- 100g de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à s. d'eau
- 1 pincée de sel
- 6-7 pommes de gros calibre (Rosinette et Passionata donnent de très bons résultats, ajuster la quantité si elles sont petites)
- beurre et sucre au goût
- confiture à l'abricot (facultatif)

Préchauffer le four à 375F

- Découper le beurre en petits cubes.
- Mettre la farine et le sucre dans un bol. Ajouter les cubes de beurre et mélanger rapidement avec les mains.
- Ajouter l'œuf et environ une cuillère à soupe d'eau (ajuster la quantité si nécessaire) et mélanger pour faire une boule de pâte uniforme.
- Rouler la pâte et la déposer dans un moule préalablement beurré.
- Découper les pommes en fines tranches. Les faire cuire dans une poêle avec du beurre et un peu de sucre, si désiré, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées.
- Laisser les pommes tiédir puis les disposer sur la pâte à tarte. Glacer avec la confiture d'abricot si souhaité.
- Cuire environ 25 minutes. La tarte se sert aussi bien froide que chaude!