

Septembre 2026



Mon milieu de vie EXPRESS

**Centre d'hébergement
Marie-Berthe Couture**



Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		14 H 30: Martine et Krystel au 3 ^e 	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>
6	7	8	9
<u>ÉQUIPES DE SOINS</u> Sortie au jardin pour tous	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>	13 H 30: Zoothérapie Les amis de Delphine au 2 ^e 	10 H: Zoothérapie Marie-Josée au 3 ^e 
13	14	15	16
<u>ÉQUIPES DE SOINS</u> Sortie au jardin pour tous	14 H: Spectacle de Jacques Clermont au 3 ^e 	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>
20	21	22	23
<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>	10 H: Piano avec André Gauthier au 2A 14 H: Clowns thérapeutiques au 3 ^e	13 H 30 Zoothérapie Les amis de Delphine au 3 ^e 	10 H: Zoothérapie Marie-Josée au 2 ^e 
27	28	29	30
10 H: Piano avec André Gauthier au 3 ^e 	9 H 30: Clowns thérapeutiques au 2A et 2B 14 H : Spectacle de musique de Mario Gagnon au 1 ^{er}	10 H: Martine et Krystel au 2 ^e 	Activités individuelles

Centre d'hébergement Marie-Berthe Couture

Septembre

JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5
<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u> Projecteur Tover au 3 ^e	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>
10	11	12
14 H: Spectacle de musique de Réjean et René	10 H: Pièce de théâtre <i>Des Mots à la fenêtre</i> par le théâtre les <i>Déchainés</i>  	10 H: Piano avec André Gauthier au 3 ^e 
17	18	19
13 H 30: Spectacle de musique de Paul Chaussé	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u> Projecteur Tover au 3 ^e	<u>ÉQUIPES DE SOINS</u>
24	25	26
9 H 30: Jardinage et musique 13 H 30 : Bingo au 3 ^e	Activités variées avec Geneviève	10 H : Jeux de ballons au 2A 13 H 30: Jeux de société au 2B
	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. 	

Cet horaire peut être sujet à changement, selon les ressources disponible





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 Ricardo

Ingrédients

- ½ tasse de cassonade
- 3 c. à soupe de fécule de maïs
- ½ c. à thé de cannelle moulue
- ¼ c. à thé de muscade moulue
- 6 pommes variées, pelées, épépinées et coupées en 16 quartiers (McIntosh, Cortland et Empire ou au goût)
- 2 c. à soupe de beurre non salée, fondu
- 2 abaisses de pâtes briées de 11 po de diamètre.

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de lait

Préparation

- Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 375 °F

Dorure

- Dans un petit bol, mélanger le jaune d'œuf et le lait. Réserver.
- Dans un grand bol, mélanger la cassonade, la fécule de maïs, la cannelle et la muscade. Incorporez les pommes et le beurre.
- Foncer un plat à tarte de 9 po. Y répartir la garniture et presser légèrement.
- Badigeonner le pourtour de la pâte d'eau. –
- Recouvrir de la deuxième abaisse.
- Faire une incision au centre. Retirer l'excédent de pâte.
- Bien sceller en écrasant le rebord à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts.
- Badigeonner de dorure.
- Cuire au four environ 55 minutes ou jusqu'à ce que le croûte soit bien dorée. Laisser refroidir sur une grille.