

Septembre 2026



Mon milieu de vie EXPRESS

Centre d'hébergement de Coaticook



🍂 LES ACTIVITÉS À VENIR EN SEPTEMBRE!

L'automne arrive tranquillement et plusieurs belles activités sont au rendez-vous au cours du mois de septembre! Voici quelques dates importantes à retenir afin de ne rien manquer. 🍏

Pendant mes vacances 🌸

Pour toute question ou besoin, vous pouvez communiquer avec **Katherine au 59766** ou **Pierre-Luc au 57125**.
Je serai de retour le 15 septembre.

Les mardis – On s'active 🧡

Retour de l'activité **On s'active** avec Nancy, technicienne en physiothérapie.
Premier rendez-vous : 1er septembre.

16 septembre – Dernière sortie à la laiterie 🚌🥛

Une dernière petite sortie à la laiterie avant de dire au revoir à l'été!
Endroit à confirmer.

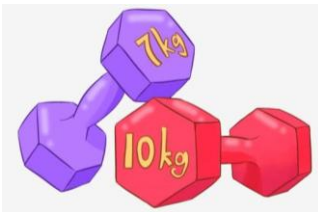
21 septembre – Collation spéciale aux pommes 🍏

Une délicieuse collation aux pommes pour souligner **la bientraitance** et célébrer le début de la saison des pommes!

22 septembre – Chorale des Joyeux Troubadours 🎵

Retour de la chorale des **Joyeux Troubadours** pour une belle activité musicale!

Centre d'hébergement de Coaticook

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		 13h30 Toutous poilus SC2	La malle a souvenir 10h30 SC2 14h30 SC1 
6	7	8	29
10h Le jour du seigneur à Radio Canada avec les PAB en action 	 FÊTE DU TRAVAIL	 13h30 Troubadour aux chambres avec Dave et Hiro	Sport 10h30 SC2 14h30 SC1 
13	14	15	16
10h Le jour du seigneur à Radio Canada avec les PAB en action 	 14h30 Bingo pour tous SC2	10h30 On s'active avec Nancy 	LAITERIE DE Coaticook 13h45 Laiterie de Coaticook (résidents sélectionnés)
20	21	22	23
10h Le jour du seigneur à Radio Canada avec les PAB en action 	 PM Collation bientraitance en compagnie de Mary	 14h30 Le retour des Joyeux Troubadour pour tous SC2	1^{er} jour d'automne  14h30 Chantons avec Yves Gagnon pour tous SC2
27	28	29	30
10h Le jour du seigneur à Radio Canada avec les PAB en action 	 14h30 Chantons avec Francine Breault pour tous SC2	10h30 On s'active avec Nancy 	Méditation guidé 10h30 SC2 14h30 SC1 

Centre d'hébergement de Coaticook

Septembre

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4	5
PAB en action *Matériel disponible dans les armoires des loisirs et sur les unités 	Bingo mémoire 10h30 SC2  14h30 SC1	jeux de poche 10h30 SC2  14h30 SC1
10	11	12
PAB en action *Matériel disponible dans les armoires des loisirs et sur les unités 	  14h30 Le porte-voix avec Rachel pour tous	Méditation guidé 10h30 SC2  14h30 SC1
17	18	19
 14h30 Messe pour tous SC2	Jeux de tire 10h30 SC2  14h30 SC1	Sport 10h30 SC2 14h30 SC1 
24	25	26
 14h45 Khalizoo SC1	Jeux de société 10h30 SC2  14h30 SC1	Activité sensoriel 10h30 SC2  14h30 SC1
 Bonjour, AUTOMNE...		
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 disponibles



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!