

Septembre 2026



Mon milieu de vie **EXPRESS**

Centre d'hébergement de
Gérard-Harbec

BIENVENUE À NOTRE STAGIAIRE!

Nous sommes heureux de vous annoncer l'arrivée de **notre stagiaire, Alexane**, qui se joint à l'équipe jusqu'au mois de **décembre**.

Présente **quatre jours par semaine**, Alexane viendra soutenir l'équipe des loisirs dans l'organisation et l'animation de diverses activités auprès des résidents. Vous aurez l'occasion de la croiser lors des loisirs, des activités spéciales.

Nous lui souhaitons la plus chaleureuse des bienvenues et espérons que son stage sera rempli de belles rencontres, d'apprentissages enrichissants et de précieux moments partagés avec nos résidents.

N'hésitez pas à lui dire bonjour si vous la rencontrez!

UN NOUVEAU PROJET INTERGÉNÉRATIONNEL DÈS SEPTEMBRE!

Dès le mois de septembre, un tout nouveau projet intergénérationnel verra le jour au centre d'hébergement, en collaboration avec le **Centre de réussite éducative Laleli**.

Une fois par mois, des jeunes fréquentant le Centre de réussite éducative Laleli viendront rencontrer nos résidents afin de participer à des activités favorisant le développement de la compréhension de lecture. Grâce à des jeux, des échanges et des activités ludiques, petits et grands auront l'occasion d'apprendre ensemble dans un climat de plaisir et de partage. Chaque rencontre sera organisée autour d'une thématique différente et se terminera par une activité en lien avec le thème du jour, accompagnée d'une collation conviviale.

Nous avons bien hâte de voir naître ces belles rencontres entre les générations et les nombreux liens qui se créeront au fil des mois!

Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		12h00 Épluchette de blé d'inde (GH-MVA) 14h O.K.O (ULD-MVA)– Salle commune du GH	10h Visite Magique de Martine et Krystel (ULD-MVA)- Salle commune et chambre 10h À VÉLO SANS ÂGE
6	7	8	9
	10h00 Zumba (ULD-MVA) – Salle commune du GH	10h Messe (ULD-MVA) – Salle commune du GH 11h O.K.O (ULD-MVA)– Salle commune du GH	10h À VÉLO SANS ÂGE
13	14	15	16
10h Spectacle troubadour avec Isabeau Corriveau (MVA) – Salle commune et chambre 11h Spectacle troubadour avec Isabeau Corriveau (ULD) – Salle commune et chambre	10h00 Zumba (ULD-MVA) – Salle commune du GH	11h O.K.O (ULD-MVA)– Salle commune du GH	10h À VÉLO SANS ÂGE
20	21	22	23
	10h00 Zumba (ULD-MVA) – Salle commune du GH	10h Messe (ULD-MVA) – Salle commune du GH 11h O.K.O (ULD-MVA)– Salle commune du GH	10h À VÉLO SANS ÂGE
27	28	29	30
	10h00 Zumba (ULD-MVA) – Salle commune du GH	11h O.K.O (ULD-MVA)– Salle commune du GH 14h00 Décoration Halloween au Gérard-Harbec	10h À VÉLO SANS ÂGE 14h Café- Causerie sur le thème de la bienveillance (GH-MVA)– Salle commune 

Centre d'hébergement de Gérard-Harbec

Septembre

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4	5
14h00 Bingo (ULD-MVA) – Salle commune duULD	Présentation et activité individuel avec Alexane	
10	11	12
13h15 Spectacle d'Yves R. (GH-MVA)– Salle commune	10h Bingo (ULD-MVA) – Salle commune du ULD	
17	18	19
10h Zoothérapie avec Marie-Josée (GH-MVA)– Salle commune et chambre 14h Bingo (ULD-MVA) – Salle commune duULD		
24	25	26
	10h Visite des clowns thérapeutiques (ULD- MVA) – Salle commune et chambre 14h Bingo (ULD-MVA) – Salle commune du ULD	
	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!