

Septembre 2026



Mon milieu de vie **EXPRESS**

Centre d'hébergement Leclerc
2^e et 3^e Nord



Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		13h00 : Jeu de balloune, au 2^e 17h00 : Exercices, au 3^e 17h30 : Jeu de poches, au 3^e	10h15 : Exercices et peinture, au 3^e 13h00 : Coloriage et mots cachés, au 2^e
6	7	8	9
PM : Visite et discussions avec notre bénévole Daniel	Coloriage sur les étages	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Jeux de société, au 3^e 14h00 Troubadour, au 2^e 13h45 : Bingo	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Bowling, au 3^e 11h00 : Mini bowling, au 2^e 13h30 : Activité sensorielle, au 2^e
13	14	15	16
9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Bowling 13h00 : Lecture, au 2^e	Coloriage sur les étages	13h45 : Bingo 17h00 : Exercices, au 3^e 17h30 : Jeu de balloune, au 2^e et 3^e	9h30 : Exercices 10h00 : Activité sur les fruits et légumes 13h00 : Jeu de poches, au 2^e
20	21	22	23
PM : Visite et discussions avec notre bénévole Daniel	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Activités individuelles, au 3^e 13h00 : Activité sur les fruits et légumes, au 2^e	13h00 : Balcon musical, au 2^e 17h00 : Exercices, au 3^e 17h30 : Jeu de balloune, au 3^e	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Balcon musical, au 3^e Dîner de la bientraitance avec les employés et les résidents  13h00 : Jeu de balloune, au 2^e
27	28	29	30
PM : Visite et discussions avec notre bénévole Daniel	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Coloriage, au 3^e 13h00 : Jeu de balloune, au 2^e	13h00 : Activités individuelles, au 2^e 17h00 : Exercices, au 3^e 17h30 : Quiz musical, au 3^e	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Jeu de poches, au 3^e 13h00 : Jeu de poches, au 2^e

Centre d'hébergement Leclerc

Septembre

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4	5
9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Atelier thématique «Pommes» 11h00 : Activité Farwest, au 2^e 13h45 : Spectacle de chorale «La boîte à chansons», salle polyvalente	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Activité Farwest 11h00 : Visite d'amitié, au 2^e 13h30 Jeu de poches et jeux de société, au 2^e	Coloriage sur les étages
10	11	12
Coloriage sur les étages	13h00 : Jeu de poches, au 3^e 17h00 : Exercices, au 3e 17h30 : Balcon musical	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Peinture, au 3^e 13h00 : Coloriage, au 2^e
17	18	19
9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Jeu de la tour, au 3^e 11h00 : Jeu de la tour, au 2^e 13h45 : Spectacle de Jacques Clermont, salle polyvalente	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Atelier sensoriel, au 3^e 13h30 : Chariot de la musique d'hier à aujourd'hui	Coloriage sur les étages
24	25	26
9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Jeu de fléchettes, au 3^e 11h00 : Atelier de réminiscence, au 2^e 13h45 Party musical «Country» avec Paul Chaussé, salle polyvalente	9h30 : Exercices, au 3^e 10h00 : Atelier de réminiscence, au 3^e 11h00 : Visite d'amitié, au 2^e 13h30 : Bricolage thématique «Pommes», au 2^e	Coloriage sur les étages
		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!