

Septembre 2026

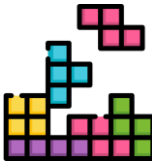


Mon milieu de vie EXPRESS

Maison des aînés de Coaticook



Maison des aînés de Coaticook

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		10h30 Toutous poilus   15h Tétris Lilas et tournesol	Méditation guidé pivoine et tournesol 14h30 
6	7	8	9
		10h30 Troubadour aux chambres   15h jeux de fléchette pivoine et tulipe	
13	14	15	16
	10h30 Projet d'art individuel  14h30 pétanque Pour tous extérieurs ou hall 	9h à 16h Journée au chalet Bombardier (résidents sélectionnés)  14h30 Le retour des Joyeux Troubadour pour tous dans le hall	Raquette balloun 14h30 Pivoine et tournesol 
20	21	22	23
	10h30 Projet d'art individuel  14h30 Bingo  au Pivoine pour tous	Moment cocooning et film 14h30 hall  pour tous 18h arbre de la bienveillance	10h30  On s'active avec Nancy 14h30 Le retour de la chorale Les voix de la vallée dans le hall d'entrée
27	28	29	30
	 10h30 Project d'art individual Shuffleboard 14h Hall – pour tous 	14h30 Yves Gagnon  Méditation guidé 19h  Tulipe et Lilas	

Maison des aînés de Coaticook

LÉGENDE : Activité réalisée par : Personnel des soins ou autres ♦ Bénévole ♥ Contractuel ☼

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4	5
14h30 Messe au tulipe 	Raquette balloun 14h30 Lilas et tulipe 	
10	11	12
Bowling Pivoine et tournesol 14h30 	10h30 Le porte-voix avec Rachel 	14h30 pétanque Pour tous extérieurs ou hall 
17	18	19
	Bowling Lilas et tulipe 14h30 	
24	25	26
 13h30 Khalizoo		
	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. 	

Septembre



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!