

Septembre 2026



Mon milieu de vie EXPRESS

Centre d'hébergement de Richmond



Espérons que le mois de septembre nous offrira encore des belles journées. Celles-ci sont précieuses, sachant que ce sera bientôt les derniers moments où nous pourrions goûter aux plaisirs de l'été. Profitons-en bien!

Voici les dates pour la musique de ce mois-ci :

- 5 septembre à 10h00, Céline Rivard
- 9 septembre à 10h00, Guy Gaudette
- 14 septembre à 14h00, Mario Gagnon
- 20 septembre à 10h00, Sarah-Maude Dubuc
- 22 septembre à 14h00, Yves Gagnon



Le jeudi, 3 septembre, vous aurez la chance de participer à une journée «WOW» au Chalet Bombardier, offerte par **la Fondation Vitæ**. Cette journée sera sous forme d'une expérience de type «camp de vacances», nous aurons la chance d'avoir, en avant-midi, un atelier sur le thème des oiseaux du Québec animé par le Centre d'interprétation de la nature du lac Boivin. Par la suite, il y aura un dîner poutine et nous poursuivrons notre digestion en chantant avec Charles Lachance, musicien. Le tout, avec des résidents de la MDA-MA de Sherbrooke (**Inscription obligatoire**). Communiquez avec vos intervenantes en loisirs, Léa et Yanfei, pour inscription. Bienvenue aux proches qui souhaitent se joindre à l'événement!

Le mercredi, 30 septembre, vous aurez l'opportunité de vivre un moment intergénérationnel, en avant-midi, en partenariat avec les pompiers de la ville de Richmond!

Pendant 2 semaines, pour souligner la bientraitance, aura lieu le défi «sourires» en collaboration avec vos préposé.e.s et infirmier.ère.s. Que l'équipe la plus bienveillante gagne! Bonne chance!



Nous vous souhaitons beaucoup de bonheur, de soleil et de gourmandises réconfortantes en ce mois de septembre.

Bienvenue aux proches lors des activités! Léa Joly-Bonsant et Yanfei Laplante

Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		Zoothérapie : 9h30 : 1^{er} 10h30 : 2^e 14h00: Activité Réminiscence «les bancs d'écoles», au 2^e 17h00 : Projection d'une marche en forêt, au 1^{er}	10h00 : Bingo animé par Leeana  13h30 : Activités individuelles, au 1^{er}
6	7	8	9
10h00 : Messe télévisée, poste 101	10h00 : On bouge, au 1^{er} PM : Beauté mobile	PM : Petits plaisirs 17h30 : Chantons ensemble, au 2^e	10h00 : Spectacle avec Guy Gaudette, au 2^e  14h00 : Bingo 
13	14	15	16
10h00 Messe télévisée, poste 101	10h00 : On bouge, au 1^{er} 14h00 : Spectacle avec Mario Gagnon, au 2^e 	Zoothérapie : 9h30 : 1^{er} 10h30 : 2^e 14h00 : Messe, au 2^e 17h30 : Salle sensorielle en individuel, au 1^{er}	10h00 : Bingo 
20	21	22	23
10h00 : Messe télévisée, poste 101 10h00 : Musique avec Sarah-Maude Dubuc, au 1^{er}	10h00 : On bouge, au 1^{er} PM : Petits plaisirs	14h00 Musique avec Yves Gagnon (à l'extérieur, si possible)  17h30 : Casse-tête, au 2^e	10h00 : Bingo animé par Leeana 
27	28	29	30
10h00 Messe télévisée, poste 101 9h30 à 11h30 : Massothérapie avec Nathalie Blouin 10h00: Club de lecture, au 2^e PM : Party glacé, au jardin intérieur	Matériel de dessins disponibles dans les vivoirs	13h30 : Promenade extérieure avec les résidents du 2^e 17h30 : Salle sensorielle en individuel, au 1^{er}	AM : Visite des pompiers de la ville de Richmond et de la garderie Pop Soleil 14h00 : Bingo 

Centre d'hébergement de Richmond

Septembre

JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5
Journée WOW thématique «camp de jour» au Chalet Bombardier <u>Inscription obligatoire</u> 	8h30 : Tournée matinale sur les étages Clowns thérapeutiques 9h30 au 1^{er} 10h30 au 2^e 10h00 : Yoga du rire 14h00 : Quiz «À qui sont ces yeux ?»	10h00 : Céline Rivard à l'accordéon, au vivoir du 2^e 
10	11	12
10h00 : Exercices avec les bénévoles Micheline et Normande 13h00 : Cueillette de pommes dans la cour arrière, clôturée, du 1^{er} étage	10h00 : Le Juste prix Dîner à l'extérieur pour le 1er étage 13h00 : Sorties au jardin pour le 2^e étage	Toute la journée : Cahiers de chansons disponibles dans les viviers
17	18	19
10h00 : Exercices avec les bénévoles Micheline et Normande 13h00: Bricolage d'automne, au vivoir du 1^{er}	8h30 Tournée matinale sur les étages 10h00 : On joue au grippe sous 13h00 : Promenade dans la cour extérieure du 1^{er} étage.	19h00 :  avec gourmandises, par l'équipe de soir
24	25	26
10h00: Exercices avec les bénévoles Micheline et Normande 13h30: Bricolage d'automne, au vivoir du 2^e	10h00 : La malle aux souvenirs 11h30 : Dîner à l'extérieur, pour le 2^e 14h00 : Cinéma et maïs soufflé. Film «Le Survenant»	AM : Jardinage 14h00 : Quiz nature 19h00:  avec gourmandises, par l'équipe de soir
 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 privilégiée 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.