

Septembre 2026



Mon milieu de vie **EXPRESS** Centre d'hébergement St-Vincent 2^e étage



Septembre marque doucement l'arrivée de l'automne, avec ses journées plus fraîches et ses magnifiques couleurs. Profitons de ce nouveau mois pour partager de beaux moments, rire, échanger et participer aux activités dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Voici certaines activités de grand groupe pour septembre :

- 3 septembre : Fête champêtre au 1043 (**pour ceux inscrits**)
- 8 septembre : Visite de Toutous poilus au 1043.
- 14 septembre : Visite des bébés Reborn au 2B
- 15 septembre : Exposition de jouets anciens au 1043
- 17 septembre : Fête du mois au 1043 avec le groupe Garage Band
- 18 septembre : Livraison de poulet St-Hubert au 1043 (15\$) –**Inscription requise**
- 25 septembre : Méchoui au 1043 (15\$)- **Inscription requise**

Bienvenue septembre et bon mois à tous! 🍁

Notez que je serai en vacance du 19 septembre au 27 septembre inclusivement.

** Pour les activités nécessitant une inscription, n'hésitez pas à me signifier votre intérêt.

Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2-Soir
		10h00 Promenade extérieure 2e 13h30 Jeu qui bouge au 2B 	13h30 Balloonminton au 2B  Soir : Activités individuelles au 2A
6-N	7	8	9-Soir
13h45 Boîte à chansons avec Stéphane Plante au 1043. 	Congé fête du travail	10h00 Activités individuelles au 2A 13h45 Toutous poilus au 1043. 	13h30 Activité de tire sur cible au 2A  Soir : Activités individuelles au 2B
13-A	14	15	16-soir
13h45 Boîte à chansons avec Éric Bolduc au 1043. 	10h00 Beauté mobile au 2A 13h30 Poupées Reborn au 2B + résidents du 2A 	10h00 Beauté mobile au 2B 13h30 Exposition de jouets anciens au 1043. 	13h30 Bingo au 2A + gens du 2B  Soir : Activités individuelles au 2A
20- M-A	21	22	23
13h45 Boîte à chansons avec Mario Gagnon au 1043. 		14h00 Messe au 1043. 	
27-N	28	29	30-Soir
13h45 Boîte à chansons avec Daniel au 1043. 	13h30 Dave et Hiro au 2B + gens du 2A 	10h00 Visite de 4 pattes et ses amis au 2A et 10h30 au 2B.  13h30 Activités individuelles au 2e	13h45 Bingo au 1043.  Soir : Activités individuelles au 2B

Centre d'hébergement St-Vincent – 2^e étage

Septembre

JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5
11h30 Fête Champêtre (épluchette de blé d'inde) au 1043. 	10h00 Balloonminton au 2A  13h30 Animation musicale à la chambre	
10	11	12-A
9h00 Atelier culinaire Croustade aux pommes dans salle à dîner du 2B-2 ou 1043. 	<u>Congé</u> 13h30 Animation musicale à la chambre 	10h00 Café / Tim Bit au 2A et 2B + jasette  13h30 Activités individuelles au 2e
17	18	19
10h00 Activités individuelles au 2B 13h45 Fête du mois avec Garage Band au 1043. 	11h30 Poulet St-Hubert au 1043 ou balcon du 2^e (15\$)  13h30 Animation musicale à la chambre	
24	25	26
	11h30 Méchoui au 1043 (15\$ par personnes) 13h30 Animation musicale à la chambre 	
	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 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!