

Septembre 2026



Mon milieu de vie **EXPRESS**

Centre d'hébergement St-Vincent
3^e étage



Déjà septembre qui est à nos portes, que l'été a passé vite, trop vite même.... Septembre pour plusieurs veut encore dire la rentrée scolaire ou le retour au boulot à temps plein ou le retour des culottes longues et des tites-laines, mais ne vous en faites pas l'été reviendra sans faute l'an prochain, alors ne désespérez pas et passez tout de même un beau mois de septembre. Sachez profiter encore pleinement des dernières journées ensoleillées qui restent.

Et n'oubliez pas :

**Notre fête champêtre (épluchette de blé d'inde)
Jeudi le 3 septembre à 11h avec musicien Yves Gagnon**

8 septembre 13h45 Visite des toutous poilus au 1043

17 septembre Fête du mois avec Garage Band

18 septembre diner poulet St-Hubert au 1043 15\$

25 septembre Repas Méchoui au 1043 15\$

Bienvenue à tous nos nouveaux résidents!

Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		9h on bouge avec Deborah 3A 10h Table magique 3B 13h45 Quille 3B 	8h30 décoration 10h poche 3A  13h45 Bingo au 3A 
6 Nathalie	7	8	9
13h45 Boîte à chansons avec Stéphane Plante au 1043 	13h45 Washer 3B  18h00 film drôle 3A	9h On bouge avec Deborah 3A 10h Vidéos surprenantes sur les animaux 3B 13h45 Toutous poilus 1043 	10h Poche 3B  13h45 Bingo au 3A 
13 Amélie	14	15	16
13h45 Boîte à chansons avec Éric Bolduc au 1043 	Congé 13h30 Visite de Collin et Hélène à la chambre 	9h On bouge avec Deborah 3A 10h Jeux multisports 1043 13h45 Jouet ancien 1043 	10h Tir sur cible 3B  13h45 Bingo au 3A 
20 Marc-André	21	22	23
13h45 Boîte à chansons avec Mario Gagnon au 1043 	13h30 Visite de Collin et Hélène à la chambre 13h30 Musique avec Dave et Hiro 3A  18h00 Loisir individuel	9h on bouge avec Deborah 3A 10h Boulet de canon 3B 13h45 Quille 3B 14h00 Messe au 1043 	10h Poche 3A  13h45 Bingo au 3A 
27 Nathalie	28	29	30
13h45 Boîte à chansons avec Daniel Dan au 1043 	13h30 Visite de Collin et Hélène à la chambre 13h45 Table magique 3B  18h00 film drôle 3A	9h on bouge avec Deborah 3A 10h café timbits 3A 13h45 Quille 3A 	10h défaire les jardins 13h45 Bingo au 1043 

Centre d'hébergement St-Vincent – 3^e étage

Septembre

JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5
9h on bouge avec Deborah 3A 11h00 Fête champêtre (Épluchette de Blé d'inde et hot-dog) Terrasse 2^e si beau temps, sinon 1043 	Congé 14h00 Animation musicale à la chambre 	
10	11	12
9h on bouge avec Deborah 3A 10h Bonhomme pendu 3B  13h00 Réunion Comité Milieu de vie	10h café timbits 3A  13h45 Party glacé 3A-3B 14h00 Animation musicale à la chambre	
17	18	19
9h on bouge avec Deborah 3A 10h Serpent à échelle géant 3A 13h45 Fête du mois avec Garage Band au 1043 	11h30 Dîner Poulet St- Hubert 1043 15\$  14h00 Animation musicale à la chambre	11h00 Brunch au 1043 
24	25	26
Congé 9h on bouge avec Deborah 3A 	11h30 Repas Méchoui 1043 15\$/personne  14h00 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 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!