

Septembre 2026



Mon milieu de vie **EXPRESS** Centre d'hébergement St-Vincent 4^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)

Jedi le 3 septembre à 11h avec musicien Yves Gagnon au 1043

- 1^{er} septembre Présentation de mon mariage au 4A
- 7 septembre Repas sandwichs aux tomates-bacon au 4A
- 8 septembre 13h45 Visite des toutous poilus au 1043
- 14 septembre Visite des bébés Reborn
- 15 septembre Sortie WOW au Chalet Bombardier
- 17 septembre Fête du mois avec Garage Band
- 25 septembre Repas Méchoui au 1043

Bienvenue à tous nos nouveaux résidents!

Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		13h45 Présentation des photos de mariage 4A  18h30 Jeux de société 4A	10h00 Jardinage 13h45 Bingo 4A  13h30 Visite de Collin et Hélène à la chamb
6 Nathalie	7	8	9
10h Act sensorielle 13h45 Boîte à chansons avec Stéphane Plante au 1043 	11h30 Repas sandwiches aux tomates-bacon 4\$ au 4A 	13h45 Toutous poilus 1043  18h30 Tables magique 4B	10h00 Jardinage 13h45 Bingo 4A 13h30 Visite de Collin et Hélène à la chamb 
13 Amélie	14	15	16
13h45 Boîte à chansons avec Éric Bolduc au 1043 	14h30 Bébé Reborn 4A 	10h00 Sortie WOW au Chalet Bombardier  18h30 Ti-Bonhomme 4A	10h00 Jardinage 13h45 Bingo 4A  13h30 Visite de Collin et Hélène à la chamb.
20 Marc-André	21	22	23
13h45 Boîte à chansons avec Mario Gagnon au 1043 	10h00 Bricolage 4A 14h30 Dave et Hiro 4B 	FORMATION SUR L'AUTOBUS 14h00 Messe au 1043 	13h45 Bingo 4A 13h30 Visite de Collin et Hélène à la chamb 
27 Nathalie	28	29	30
10h Act sensorielle 13h45 Boîte à chansons avec Daniel Dan au 1043 	11h30 Repas livraison Poulet et frites 10\$ 4A  14h30 Dave et Hiro 4A 	13h45 Quilles 4A  18h30 Table magique 4B	10h00 Défaire les jardins 13h45 Bingo 1043  13h30 Visite de Collin et Hélène à la chamb

Centre d'hébergement St-Vincent – 4^e étage

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4	5 Nathalie
11h00 Fête champêtre (Épluchette de Blé d'inde et hot-dog) au 1043 	15h00 Animation musicale à la chambre 	11h00 Brunch 4A  14h30 Visite à la chambre
10	11	12 Amélie
10h00 Loisir indi 13h00 Réunion Comité Milieu de vie	15h00 Animation musicale à la chambre 	
17	18	19
13h45 Fête du mois avec Garage Band au 1043 	15h00 Animation musicale à la chambre 	
24	25	26
13h45 Serpents et échelles géants 4B  18h00 Café-causerie de la bientraitance 4A 	11h30 Repas Méchoui 1043 15\$/personne  15h00 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. 		

Septembre



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.