



Mon milieu de vie **EXPRESS** Hôpital, CLSC et centre d'hébergement d'Asbestos



Déjà le mois de septembre!!

Nous débutons le mois de septembre avec notre dernière épluchette le 1^{er} septembre pour le 3A. Merci encore aux familles qui sont venues partager ces moments avec nous.

Le 4 septembre, première sortie du mois, promenade jusqu'au magasin 1\$. Ensuite, nous irons en sortie le 23 septembre pour aller «aux pommes» au verger des Horizons. Comme pour les dernières sorties, si votre proche est sélectionné pour la sortie vous serez avertis à l'avance et vous serez les bienvenus pour venir nous rejoindre sur place.

Afin de pouvoir continuer à profiter de l'extérieur, nous avons eu la chance d'avoir le prêt d'un Kartus (fauteuil roulant tout terrain), par le centre de Richmond, pour des petites promenades à proximité du CHSLD.

Évidemment, qui dit septembre dit arrivé de l'automne donc vous pourrez observer les changements de décors au cours du mois.

Enfin, nos fêtes du mois qui auront lieu le 25 ce mois-ci avec M. Serge Doucet.

Comme toujours vous êtes les bienvenus à accompagner votre proche lors de chacune de nos activités lorsque le cœur vous en dit. Merci de votre présence et de votre collaboration habituelle.

Calendrier d'activités 3^e étage – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
		11h30 Épluchette de Blé-D'inde 3A 	14h Promenades Kartus 
6	7	8	9
♦Peinture magique avec les préposés accompagnateurs durant la journée individuellement♦ 	18h Promenades au jardin 	10h Promenades Kartus  14h Messe pour tous à la chapelle 	13h Comité milieu de vie 14h La petite école  16h30 Pub au 3B 
13	14	15	16
12h Brunch du midi 3A 	18h Activités individualisées 	14h On jase bienveillance au jardin  17h Écoutons nos vieux vinyles 	10h Décoration d'automne  14h Bricolage d'automne 
20	21	22	23
Parcours interactif De la pomme À la cuisine 	10h On bouge 	14h Messe pour tous à la chapelle 	13h30 Sortie au verger  
27	28	29	30
12h Brunch du midi 3B 	18h Bibliothèque 	10h Activité individualisée 14h Kiosque de la pomme 	Changement de calendrier  10h jeux de société 

Septembre

JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5
10h Activités individualisées 	10h Sortie au magasin 1\$	Défi cherche et trouve  <i>grandeur nature</i> dans le jardin (Fiches disponibles à la porte de notre bureau)
14h Bingo 	14h Jeux des métiers 	
10	11	12
10h Jeux à l'extérieur avec Domrémy 	10h On enlève les décorations d'été	14h Jardin 
14h Bingo 		
17	18	19
10h Jeux de Fléchettes 	 10h Défi boîte mystère	14h Sophie et ses amis 
14h Bingo 	14h Quiz musical 	<i>*Merci à la fondation du CSSS des Sources*</i>
24	25	26
10h Ricardette prépare des wraps déjeuners	10h Manucure 	14h Chantons 
14h Bingo 	13h30 Fêtes du mois à la salle publique pour tous  <i>*Merci à la fondation du CSSS des Sources*</i>	
	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!