

La Gazette de Henri Panetier

ÉDITION SPÉCIALE - ÉDITION SPÉCIALE - ÉDITION SPÉCIALE

AVRIL 2026

Sommaire

- ▶ A la une ce mois, la mise en place des scéances ADPA
- ▶ Les nouveaux résidents
- ▶ Les anniversaires du mois
- ▶ Les décès du mois
- ▶ Exposition
- ▶ Retour en images sur nos activités
- ▶ Programme des activités
- ▶ Dates à retenir
- ▶ Idées Jardinage
- ▶ Idées Recettes
- ▶ Le saviez vous
- ▶ Horoscope
- ▶ On s'amuse
- ▶ Contacts

Comme chaque mois, l'EHPAD a été riche en activités, avec toujours plus de spectacles et d'animations. L'occasion de revenir sur les moments forts qui ont rythmé ces dernières semaines.



A CONSULTER SUR PLACE

La Gazette de Henri Panetier

A LA UNE

Séances activités adaptées

Ce mois-ci a eu lieu la mise en place d'activités physiques adaptées.

Pour rappel, les séances d'activités ont pour but de maintenir l'autonomie de nos résidents, et prévenir des chutes.

Elles sont réalisées par un coach spécialisé M. Tanguy Bouerer, accompagné ce mois-ci par Quentin, stagiaire



Après une période de mise en place et d'adaptation de nos résidents, au début un peu sceptiques et pleins d'interrogations, certains ont cru voir une approche plus sportive de la chose et ont craint la préparation aux Jeux olympiques.

Maintenant bien en place, il semble que nos aînés prennent goût à ce nouveau service proposé. L'occupation du temps, un regain d'énergie, et aussi le dépassement de soi.

Nous vous communiquerons bientôt comme promis les disponibilités afin d'accompagner vos parents.



Séances activités adaptées



Les activités physiques adaptées (APA) englobent un ensemble d'activités physiques et sportives spécifiquement conçues pour les individus atteints de maladies chroniques ou de handicaps. L'objectif principal des APA est de prévenir l'aggravation des maladies, d'augmenter l'autonomie et d'améliorer la qualité de vie des participants.



Les APA offrent de nombreux avantages, notamment :

- **Amélioration de la condition physique** : aide à renforcer les muscles et à améliorer l'endurance.
- **Bien-être psychologique** : contribue à réduire le stress et à augmenter la confiance en soi.
- **Socialisation** : permet aux participants de s'engager dans des activités de groupe, favorisant ainsi l'inclusion sociale.

La Gazette de Henri Panetier

Joyeux anniversaires

Nous souhaitons un joyeux anniversaire a nos résidents

Le 02 Avril



Me BRAUN Marie- Thérèse
90 ans

Le 14 Avril



Me GUILMINEAU Marie-Joséphine
73 ans

Le 15 Avril



Me CHARRIER Nelly
81 ans

Le 27 avril



Me BRUNET Yvette
93 ans



La Gazette de Henri Panetier



AVIS de décès



Toutes nos pensées aux familles



Me MOCQUES Raymonde
90 ans



La Gazette de Henri Panetier



Exposition



Ce mois-ci, nous accueillons au sein de l'exposition " La Poste d'autrefois". Une manière de se plonger dans nos souvenirs.

Autrefois, la poste n'était pas seulement un lieu où l'on déposait le courrier, mais aussi celui où l'on pouvait recevoir et envoyer des appels téléphoniques.

Pas d'électronique, tout à la main, de la pesée du courrier, jusqu'à la distribution en bicyclette jaune. Les gens attendaient le passage du facteur, l'occasion lors de la tournée de prendre un petit café dans les chaumières. Une sorte de rituel bien plus chaleureux que le simple dépôt dans la boîte aux lettres ou en relais colis comme maintenant



Merci à Mr CHAUVET, collectionneur passionné de nous avoir fait partager sa passion

La Gazette de Henri Panetier



Exposition



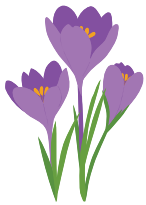
L'exposition a été également l'occasion d'un échange auprès des enfants de la commune des objets d'autrefois, comme le téléphone à cadran, bien loin de nos smartphones, gare à celui qui rate un chiffre en composant le numéro, ou encore l'Almanach des PTT véritable bible de nos anciens, vous pouvez y trouver les cartes de France et oui le GPS n'existait pas, les horaires de marées pour la pêche, et aussi plein d'info sur les cultures et autres.



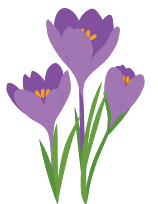
Merci à Monsieur, collectionneur passionné de nous avoir fait partager sa passion

La Gazette de Henri Panetier

Le printemps est arrivé



Enfin le soleil est de retour, l'occasion pour nos résidents de bronzer un petit peu, De papoter au soleil, que du bonheur.



La Gazette de Henri Panetier

Retour sur un mois de Mars toujours plein de joie de rires

Activités sur le thème
de l'Afrique,



La Gazette de Henri Panetier

Retour sur un mois de Mars toujours plein de joie de rires



On s'amuse toujours plus !!

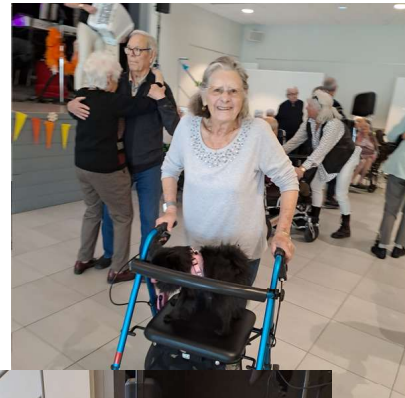


La Gazette de Henri Panetier

Le Petit Bal



Comme chaque année, l'EHPAD Henri Panetier a organisé un "petit bal" à la salle polyvalente de Nieul-le-Dolent. Cet événement est l'occasion de réunir les EHPAD et MARPA de la Vendée, plus d'une dizaine d'établissements ont répondu à cet événement dansant. Une occasion pour nos aînés de retrouver de vieilles connaissances, de bavarder et aussi de guincher un petit peu.



La Gazette de Henri Manetier

Le petit Bal



Merci à notre intervenante "CHRY'S Music" qui a su se montrer à la hauteur des attentes de nos aînés.

La Gazette de Henri Hanetier



CARNAVAL



A l'occasion du Carnaval de la commune, les enfants et nos résidents de Nioul-le-Dolent sont venus à l'EHPAD vêtus de leurs plus jolis costumes de pirates.

Un petit moment de bonheur pour nos résidents, car nous avons tous gardé une âme d'enfant.



La Gazette de Henri Manetier

Jardinage

En Avril, l'heure est à la préparation du jardin, un peu de nettoyage pour assurer une belle floraison et de bon légumes. Voici quelques astuces et recommandations

Jardinière de légumes et de fleurs de printemps

Le jardin en Avril est idéal pour enrichir votre potager et vos massifs floraux. Les températures sont encore douces, mais suffisantes pour permettre à de nombreuses plantes de s'installer durablement.

Quels légumes planter en au jardin en avril ?



C'est le moment de semer ou de planter des légumes qui ressentent les températures fraîches :

- Radis : ils germent rapidement et peuvent être générés en quelques semaines. Semez-les en lignes espacées pour faciliter leur développement.
- Laitues : optez pour des variétés comme la batavia ou la feuille de chêne, et plantez-les dans un sol riche en humus.
- Pois : semez directement en pleine terre, en prenant soin d'ajouter des tuteurs pour soutenir les tiges.

Et les fleurs au jardin en Avril ?

Dans vos massifs, apportez une touche de couleur avec des fleurs rustiques :

- Pensées et primevères : parfaites pour égayer vos bordures et jardinières.
- Capucines : idéales pour attirer les pollinisateurs tout en repoussant certains ravageurs.

Astuce : Pour prolonger les floraisons, plantez à des intervalles de 2 à 3 semaines. Cela permet d'étaler les récoltes et les moments de floraison.

En avril, le réveil de la nature ne concerne pas uniquement vos plantes, mais aussi les ravageurs et maladies qui peuvent menacer votre jardin en Avril . Une observation attentive et des mesures préventives bien appliquées peuvent faire toute la différence pour préserver vos cultures et vos fleurs.



Détecter les premiers signes : Une inspection régulière

L'un des meilleurs moyens de garder un jardin en avril en bonne santé est de surveiller régulièrement vos plantations. Prenez le temps, une à deux fois par semaine, d'observer chaque recoin de votre potager ou massif.

Quels sont les signaux d'alerte ?

- Taches sur les feuilles : elles peuvent indiquer des maladies fongiques, comme le mildiou ou l'oïdium.
- Feuilles déformées ou jaunies : signe possible de carences ou d'attaques de pucerons.
- Trous ou grignotages : causés par des limaces, chenilles ou coléoptères.
- Présence d'insectes : inspectez l'envers des feuilles, car c'est souvent là que les ravageurs, comme les acariens ou les pucerons, se cachent.

Connaître les principaux ravageurs et maladies du jardin en avril

Chaque saison a ses ennemis particuliers. En avril, voici les menaces les plus courantes :

- Pucerons : ces petits insectes suceurs s'attaquent à de nombreuses cultures. En cas d'invasion, pulvérisez une solution de savon noir dilué.
- Limaces et escargots : surtout après une pluie, ces gastéropodes raffolent des jeunes pousses. Disposez des pièges naturels, comme des coupelles de bière, ou utilisez du ferramol (anti-limace biologique).
- Oïdium : ce champignon se manifeste par une fine poudre blanche sur les feuilles. Retirez les parties touchées et traitez avec du soufre ou une préparation maison à base de bicarbonate de soude.



La Gazette de Henri Panetier



Au programme



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		<p>1</p> <p>REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES</p> <p>VISITE EXPO D'ART AUBIGNY 15H-17H</p>	<p>2</p> <p>PROJET DE CLASSE CE1 "LES P'TITES GRAINES DE SAVOIRS" 9H45/10H30</p> <p>CHANSONS ANNIVERSAIRE MARS</p>	<p>3</p> <p>TEMPS GYM DOUCE + CLASSE MS/GS 10H30/11/30</p> <p>COURSES SUPER U 14H</p> <p>PETIT MAGASIN 15H30</p>
<p>6</p> <p>LUNDI DE PÂQUES</p>	<p>7</p> <p>REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES</p> <p>ATELIER BRICOLAGE- FÊTES DE PRINTEMPS 15 H</p>	<p>8</p> <p>REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES</p> <p>SEANCE SOPHROLOGIE 15H/16H</p>	<p>9</p> <p>PROJET DE CLASSE CE1 "LES P'TITES GRAINES DE SAVOIRS" 9H45/10H30</p> <p>MÉDIATION ANIMALE "ANIM'ENVIE" 15H/16H</p> <p>MESSE DE PAQUES 17H</p>	<p>10</p> <p>RELAJ PETITE ENFANCE 10H/11H30</p> <p>ACCUEIL EHPAD JARD</p> <p>CONCOURS DE BELOTE</p> <p>RETOUR LIVRE BIBLIO</p>
<p>13</p> <p>ACTIVITE PHYSIQUE ADAPTEE 9H45 ET 10H45</p> <p>EPLUCHAGES DE LEGUMES-10H/11H15</p> <p>ATELIER BRICOLAGES FETES DE PRINTEMPS 15H</p>	<p>14</p> <p>REPOS</p>	<p>15</p> <p>REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES</p> <p>GATEAUX ANNIVERSAIRE AVRIL</p>	<p>16</p> <p>CHANSONS ANNIVERSAIRE + PHILIPPE</p>	<p>17</p> <p>TEMPS GYM DOUCE + CLASSE MS/GS 10H30/11H30</p> <p>JOURNEE PIQUE NIQUE CHAMP ST PERE EHPAD</p>
<p>20</p> <p>ACTIVITE PHYSIQUE ADAPTEE 9H45 ET 10H45</p> <p>EPLUCHAGES DE LEGUMES-10H/11H15</p> <p>ATELIER BRICOLAGES FETES DE PRINTEMPS 15H</p>	<p>21</p> <p>JOURNEE AUTOUR DU THEME DU PAIN AVEC SPECTACLE ET REALISATION DE PAINS AVEC CAEJ</p>	<p>22</p> <p>REPOS</p>	<p>23</p> <p>PETIT MAGASIN 10H</p> <p>ATELIERS BRICOLAGES FETES DE PRINTEMPS 15H</p>	<p>24</p> <p>TEMPS GYM DOUCE + CLASSE MS/GS 10H30/11/30</p> <p>BIBLIO NIEUL MR QUEREAU</p> <p>MESSE A L EHPAD 17H</p>
<p>27</p> <p>ACTIVITE PHYSIQUE ADAPTEE 9H45 ET 11H45</p> <p>APRES MIDI JEUX A L'EHPAD DE BEAULIEU + LA MOTHE</p>	<p>28</p> <p>REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES</p> <p>ACCUEIL EHPAD DE TALMONT</p>	<p>29</p> <p>REPOS</p>	<p>30</p> <p>PROJET DE CLASSE CE1 "LES P'TITES GRAINES DE SAVOIRS" 9H45/10H30</p> <p>LOTO DE PRINTEMPS 15H</p>	

La Gazette de Henri Panetier

Dates à retenir

- **LE 4 AVRIL BIBLIOBUS DE 14H30 A 17H**



- **LE 10 AVRIL CONCOURS DE BELOTE**

- **LE 17 AVRIL JOURNEE PIQUE NIQUE EHPAD CHAMP ST PERE**



- **LE 21 AVRIL JOURNEE AUTOUR DU PAIN AVEC SPECTACLE**

- **LE 25 AVRIL FETE DE PRINTEMPS DEVANT L'EHPAD DE 10H A 17H**



- **LE 28 AVRIL ACCUEIL EHPAD DE TALMONT**

- **LE 30 AVRIL LOTO DE PRINTEMPS**



La Gazette de Henri Panetier

RECETTES DU MOIS

Salade d'asperges blanches façon carbonara

- ▶ 800 gr d'asperges
- ▶ 4 jaunes d'œufs
- ▶ 2 cl de vinaigre de cidre
- ▶ 200 gr de petits lardons
- ▶ 30 g de parmesan
ou grana padano
- ▶ 1 bouquet de basilic
- ▶ 2 cuillères à soupe
d'huile d'olive



Étape 1

La veille, réalisez les œufs confits, mettez les jaunes d'œufs dans un petit saladier et recouvrez-les de vinaigre de cidre. Filmez et placez-les au frais 24h ou plus si vous souhaitez qu'ils soient suffisamment durs pour être râpés (vous pourrez ensuite les râper ou les couper en fines lamelles).

Étape 2

Le jour même, pelez les asperges et émincez-les en fines lamelles à l'aide d'un économètre pour former des tagliatelle. Plongez-les ensuite dans une casserole d'eau bouillante et faites-les cuire 2 mn. Égouttez-les.

Étape 3

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les petits lardons pendant 5 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 4

Servez les asperges avec quelques copeaux de parmesan ou de grana padano, parsemez d'œufs confits en lamelles ou râpés et de quelques feuilles de basilic, arrosez d'huile d'olive.

BON APPETIT !

La Gazette de Henri Panetier

RECETTES DU MOIS

Filet de bar rôti en croute de sésame

- ▶ 4 Filets de Bar de 150 gr avec peau
- ▶ 2 Fenouils
- ▶ 30 gr de beurre salé à température
- ▶ 150 gre de graines de sésame blanc
- ▶ 1 pincée de curry en poudre
- ▶ 1 cuillères à café de graines de coriandre écrasées
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Étape 1

Coupez les fenouils dans la hauteur en tranches de 5 mm. Rangez-les sur une plaque de cuisson, arrosez d'huile d'olive, salez et enfournez 40 mn à 200°/th.6-7.

Étape 2

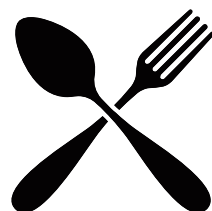
Mélangez le beurre salé avec le sésame, le curry et les graines de coriandre. Répartissez le mélange sur chaque filet de poisson côté chair. Réservez au frais.

Étape 3

Sortez la plaque du four, augmentez la chaleur du four à 230°/th.7-8. Poussez les tranches de fenouil sur les côtés et rangez les filets de bar côté peau contre la plaque. Enfourez à nouveau pour 7 à 10 mn.

Étape 4

Servez aussitôt à la sortie du four, arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de jus de citron selon votre goût. d'olive.



BON APPETIT !

La Gazette de Henri Panetier

Tarte aux fraises, crème pâtissière au sirop d'acacia

Temps de préparation 35 min

Temps de cuisson 45 min

- ▶ 300 de Fraises
- ▶ fleurs fraîches comestibles
- ▶ 10 g de fleurs d'acacia séchées
- ▶ 1 citron bio

Pour la pâte :

- ▶ 250 gr de farine
- ▶ 80 g de sucre
- ▶ 3 cuillères à soupe de fleurs séchées
- ▶ 125 g de beurre
- ▶ 1 oeuf

Pour la crème pâtissière:

- ▶ 4 jaunes d'oeufs
- ▶ 50 gr de sucre
- ▶ 60 gr de farine
- ▶ 2 cuillères à soupe de sirop de fleurs d'acacia
- ▶ 50cl de lait entier



BON APPETIT !

La Gazette de Henri Panetier

Étape 1

L'avant-veille, préparez le sirop : dans un saladier, déposez les fleurs, ajoutez le citron coupé en rondelles et versez 60 cl d'eau. Couvrez et laissez infuser 48h au frais.

Étape 2

Le jour même, filtrez le sirop à l'aide d'un chinois et pressez bien afin de récupérer toutes les saveurs des fleurs. Versez le jus obtenu dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Laissez chauffer 12 mn, puis laissez refroidir avant de verser le sirop dans une bouteille en verre stérile.

Étape 3

Préparez la pâte sablée : dans un saladier, versez la farine, le sucre, 1 pincée de sel, les fleurs séchées, puis ajoutez le beurre à température ambiante et malaxez du bout des doigts. Lorsque la pâte devient sableuse, ajoutez l'œuf et pétrissez pour former une boule. Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez-la reposer 30 mn au frais.

Étape 4

Pour la crème pâtissière : battez les jaunes avec le sucre dans un saladier, puis ajoutez la farine et le sirop de fleurs d'acacia. Portez à ébullition le lait et versez-le sur le mélange aux œufs en remuant. Remettez le tout sur feu doux et, sans cesser de mélanger au fouet, faites épaissir la crème pendant 4 mn. Filmez ensuite au contact et laissez refroidir.

Étape 5

Préchauffez le four à 180°/th. 6. Pendant ce temps, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte et placez-la dans un moule préalablement beurré, recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé, ajoutez des billes de cuisson et enfournez 20 mn. Avec les chutes de pâte, réalisez à l'aide de différents emporte-pièces des petits sablés pour décorer la tarte. Enfournez-les 15 mn, en même temps que la pâte.

Étape 6

Laissez le fond de tarte refroidir, puis versez la crème pâtissière. Lissez la surface à l'aide d'une spatule. Lavez et équeutez les fraises, puis coupez-les en deux dans la hauteur. Réalisez plusieurs rosaces avec les fraises sur la crème. Décorez la tarte avec quelques fleurs fraîches et les petits sablés.

BON APPETIT !

La Gazette de Henri Panetier

Le saviez vous

La guerre la plus courte de l'histoire a duré 38 minutes .Toutefois, elle aura causé des centaines de morts et de blessés



Le bombardement de Zanzibar est un événement militaire célèbre pour son record. En effet, le conflit opposant les Britanniques aux Zanzibarites n'aura duré que 38 minutes. Ainsi, la guerre anglo-zanzibarite est la plus courte de l'histoire de l'humanité ! Toutefois, elle aura causé des centaines de morts et de blessés, tandis que la puissante flotte britannique bombardait le palais Beit al-Hukm, construit sur le front de mer. De plus, cet événement militaire aura été si violent qu'il n'y eut plus jamais de soulèvement contre le protectorat britannique.

Le 27 août 1896, à 8h30, il déclarera à Basil Cave, le consul britannique : « Nous n'avons pas l'intention d'abaisser notre drapeau et nous ne croyons pas que vous allez nous tirer dessus. » Le bombardement de Zanzibar commence alors, à 9h02. Les 2 800 soldats zanzibarites et leurs pièces d'artillerie pointées sur les navires britanniques n'y pourront rien.

Les canons zanzibarites sont rapidement détruits et le palais est rapidement en proie aux flammes. En parallèle, les Britanniques coulèrent plusieurs navires zanzibarites. Les tirs cessèrent à 9h40 : la guerre était terminée. Alors que Khalid ibn Bargach s'était enfui, les Britanniques ont pris le contrôle de la ville et intronisé Hamoud ibn Mohammed, avec des pouvoirs réduits.

Cette bataille aura provoqué 500 tués ou blessés chez les Zanzibarites, contre un seul blessé côté britannique. Il s'agissait d'un sous-officier qui s'est par la suite remis de ses blessures. Le bombardement de Zanzibar a immédiatement transformé le pays : ce n'est plus un État souverain. De plus, la violence de cette guerre préviendra tout autre soulèvement contre la domination des Britanniques, pendant ses 67 années de protectorat.

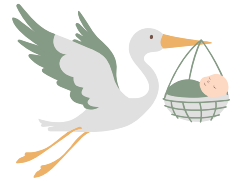
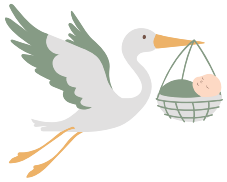
La Gazette de Henri Panetier



Le saviez vous



les bébés ont plus d'os que les adultes



Le squelette de l'Homme évolue rapidement avec l'âge, la structure osseuse se développe et nous pouvons vivre dans un corps d'adulte. Mais, contrairement à ce que l'on pourrait penser, en grandissant, le nombre de nos os diminue !

À la naissance, un nourrisson possède environ 350 os. Au cours de sa croissance, la majeure partie des os de l'enfant se soudent et donc ce nombre diminue. C'est le cas par exemple des os du bassin, du crâne et de la colonne vertébrale. Les cinq vertèbres originelles de la colonne vertébrale fusionnent pour n'en faire qu'une.

Ainsi, arrivé à l'âge adulte vers 20 ans, l'Homme ne possède « plus que » 206 os. Toutefois, ces chiffres ne sont pas exacts pour tout le monde, car certaines personnes vivent avec quelques vertèbres de plus ou de moins que les autres.

La Gazette de Henri Planétier

SIGNE DU MOIS

Bélier

Nés à partir du 21 mars au 20 avril ,
Le bélier est considéré comme dynamique et
énergique



Entre fougue et actions brutes, ce mois s'annonce très actif ! Le soleil chez vous du 1er au 20 ainsi que Mars dès le 9 et Saturne et Neptune tout le mois, favorisent votre charisme, votre détermination, votre intuition et votre pouvoir d'action : agissez, les énergies vous sont très favorables ! Du 1er au 23, l'amour pourrait vous faire tourner la tête tandis que votre foyer réclame paix et sérénité : zen. Après le 24 vos sentiments seront plus amicaux qu'amoureux, et alors ! Après le 26 : votre relationnel explose et vous insuffle assez d'originalité assumée pour voir votre moral remonté en flèche. Après le 21, le soleil en Taureau illumine votre avoir : avez-vous prévu des économies ou une augmentation de salaire ? Les projets ont le vent en poupe.

Ce mois offre moult occasions de vous mettre en valeur ou de prouver votre combativité loyale : faites fi des commérages et avancez sans peur sans oublier un zeste de sérénité !

Taureau

Nés à partir du 21 avril au 31 mai ,
Ce signe ancré et déterminé, il incarne la rigueur, la
constance et la recherche de perfection dans tout ce
qu'il entreprend.



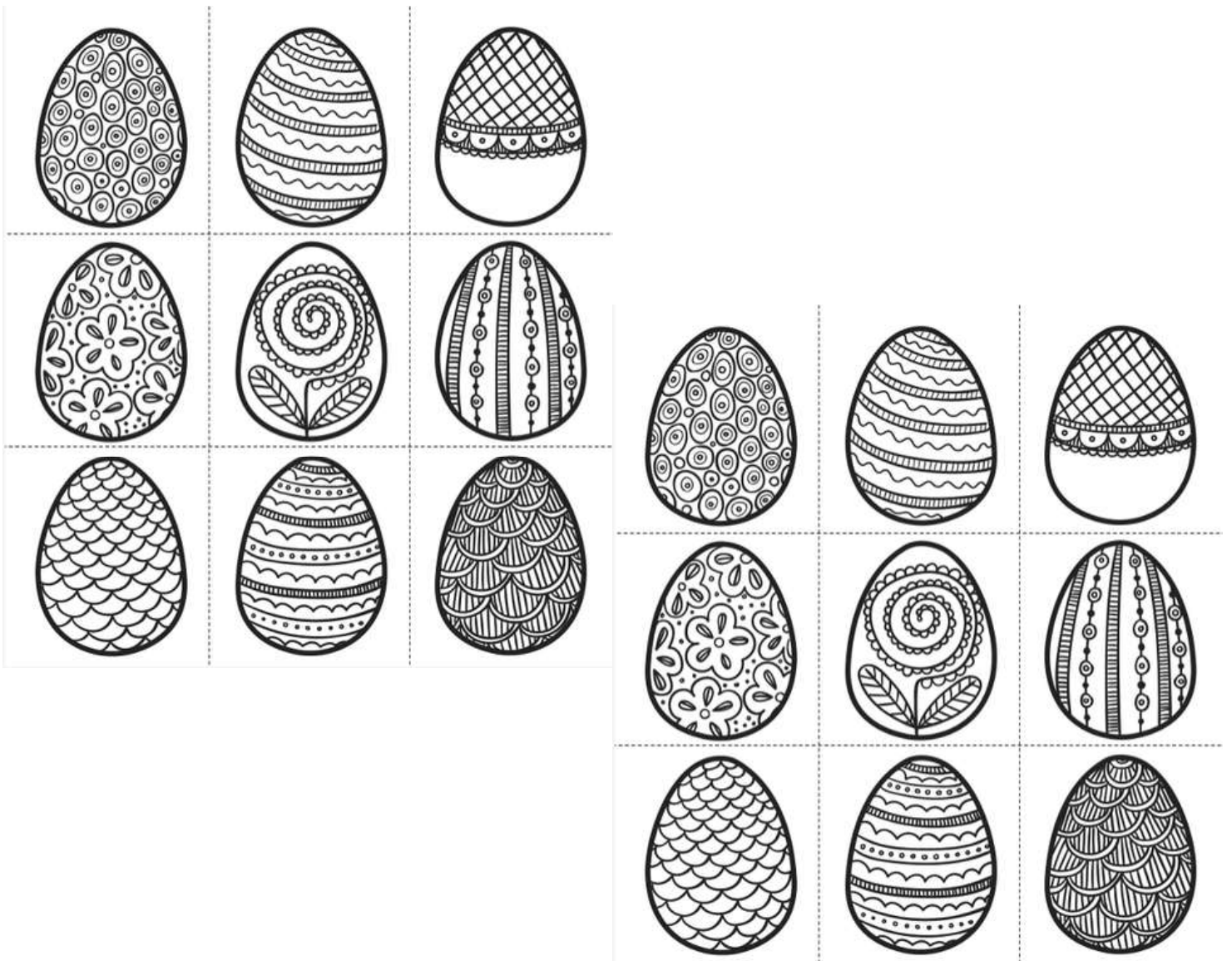
Une introspection s'impose sous le coup des planètes en Bélier, vous aurez du temps pour réfléchir et vous préparer à de grands changements qui ne manqueront pas d'arriver plus tard. Uranus vous quitte le 26 : votre avoir va bouger, dans le bon sens ? Mettez sur votre vie sentimentale qui du 1er au 23 s'annonce lumineuse, charnelle puis un poil possessive, dosez vos élans du coeur. Mercure booste vos projets du 1er au 15 : plus ils seront collectifs et plus ils réussiront. Pluton met la pression sur votre vie professionnelle, surtout 1er décans, ne foncez pas dans le tas, respectez les usages et tout ira mieux. Dès le 21, le soleil chez vous augmente votre détermination. Votre moral sera bon tout le mois, vous pourriez même devenir le boute-en-train de service !

L'amour sera votre violon d'Ingres du mois, profitez-en comme il se doit et oubliez un peu la machine en rentrant chez vous. Vos pensées seront puissantes, elles influencent votre réalité : pensez-y !

La Gazette de Henri Panetier



on s'amuse



Trouver les deux œufs identiques et les colorier de la même couleurs

La Gazette de Henri Panetier



Contact



Pour toutes demandes :

Direction - Madame JACQUEMARD Natacha : 02.51.07.93.40 -
direction@ehpadnieul.fr

Pour toutes demandes médicales :

L'infirmière référente Madame CREPEAU Gabrielle : idereferent@ehpadnieul.fr
Les infirmières : ide@ehpadnieul.fr

Psychologue :

psychologue@ehpadnieul.fr

Service maintenance & réparations :

Monsieur BOUHIER Jérôme : technique@ehpadnieul.fr

Service animations :

L'animatrice Nicole : animation@ehpadnieul.fr
