

La Gazette de Henri Panetier

ÉDITION SPÉCIALE - ÉDITION SPÉCIALE - ÉDITION SPÉCIALE

FÉVRIER 2026

Sommaire

- ▶ A la une de Février
- ▶ Les anniversaires du mois
- ▶ Les décès du mois
- ▶ Interview de Me KOWALCZYK et Me PHILIPPE PERLE
- ▶ Du nouveau en Mars
- ▶ Retour en images
- ▶ Animations de Février
- ▶ Dates à retenir
- ▶ Idées Recettes
- ▶ Le saviez vous
- ▶ Horoscope
- ▶ On s'amuse

Comme tous les mois, janvier fut riche en événements ! Des visites, des spectacles, la chorale, sans oublier les fidèles visites des enfants de Nieul le Dolent.

Celui de février s'annonce tout aussi chargé : entre les diverses animations proposées par notre animatrice Nicole et les visites, il ne reste plus de temps pour la sieste.

Décidément, on ne s'ennuie pas à l'EHPAD !

QUOI DE NEUF POUR FÉVRIER?

La Gazette de Henri Panetier

A LA UNE

Les vœux de Mr Durand Maire de Nieul le Dolent

Monsieur Durand, Maire de Nieul Le Dolent est venu présenter ses vœux aux résidents ainsi qu'aux personnels de l'Ehpad, A cette occasion celui ci a annoncé le projet du nouvel Ehpad pour 2028, un établissement plus adapté et plus fonctionnelle, En restant proche du centre pour ne pas modifier les habitudes de nos âgées.

Un projet auquel celui ci ne participera pas. Malheureusement apres de nombreuse années dans la politique, il est temps pour lui de vaguer vers d'autres horizon.

L'occasion ce jour la également de deguster une merveilleuse galettes des rois



La Gazette de Henri Panetier

Joyeux anniversaires

Nous souhaitons un joyeux anniversaire a nos résidents

Le 10 Février



Me BRIAUD Thérèse
92 ans

Le 14 Février



Me LELONG Liliane
94 ans

Le 20 Février



Me GARANDEAU Marie-thérèse
98 ans

Le 22 Février



Mr COUMAILLEAU André
94 ans



La Gazette de Henri Panetier



Nous ont quittés



Toutes nos pensées aux familles



Mr MOLLE Henri
94 ans



MR GROLLIER René
94 ans

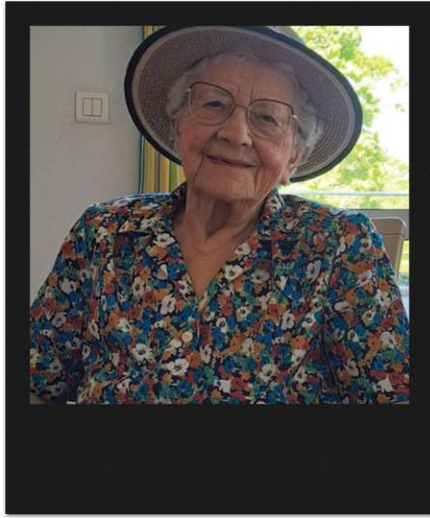


Mr HERBERT Alphonse
90 ans



La Gazette de Henri Panetier

Interviews



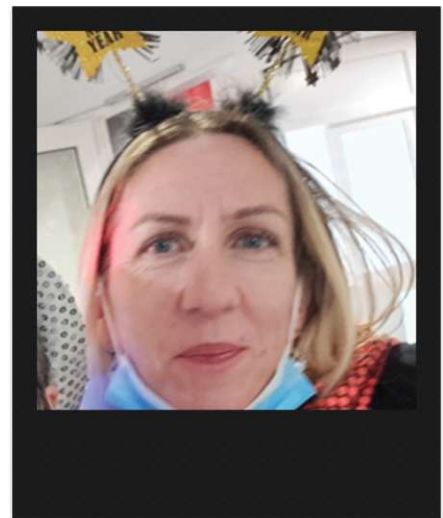
ME KOWALCZYK MAURICETTE

En 2023, j'ai quitté ma région de l'Essonne où je vivais depuis plus de 70 ans.

Ne pouvant plus rester seule, j'ai préféré me rapprocher de mes enfants et du calme de la Vendée.

J'ai donc intégré l'EHPAD au mois de novembre, malgré quelques appréhensions, j'ai été très bien accueillie, tant par le personnel très sympathique et courageux. Car il faut beaucoup de patience parfois, ce métier n'est pas toujours simple.

Mais aussi par les résidents qui m'ont prise sous leur aile afin de m'intégrer, et que je remercie. Aujourd'hui, après de longues années à m'occuper de mes petits-enfants devenus grands, maintenant c'est ma fille qui s'occupe de moi et je profite de la Gazette pour la remercier. J'occupe tranquillement mes journées avec quelques travaux de couture, de tricot ou de mots mêlés



PERLE

AGENT SOCIAL

Travaillant initialement en boulangerie, j'ai souhaité m'orienter vers un métier différent, tout en restant au contact des personnes. C'est ainsi que j'ai débuté mon poste d'agent de soins au sein de l'EHPAD.

Présente dans l'établissement depuis 2024, ce fut ma première expérience dans le domaine de l'accompagnement à la personne.

En effet, j'ai su m'intégrer pleinement dans ce milieu jusqu'à présent et compte rester bien longtemps avec vous afin de toujours vous donner le sourire.



La Gazette de Henri Panetier

Nouveau service

A PARTIR DU 2 MARS



DE NOUVELLES SÉANCES DE SPORT ADAPTÉ POUR LE BIEN-ÊTRE
DES RÉSIDENTS



Dans le cadre de notre engagement constant en faveur du bien-être et de la qualité de vie des résidents, l'établissement met en place des séances d'activité physique adaptée à compter du lundi 2 mars 2026. Organisées chaque **lundi matin à 9h45 et 10h45**, ces séances seront proposées aux résidents volontaires et encadrées par **un coach spécialisé en activité physique adaptée**, garantissant une pratique sécurisée et respectueuse des capacités de chacun.

Le sport adapté en EHPAD repose sur une activité physique douce, accessible à tous, quels que soient l'âge ou la condition physique. Réalisés progressivement, en position assise ou debout, les exercices visent à préserver l'autonomie, la mobilité et l'équilibre, tout en contribuant à la prévention des chutes, au bien-être général, à la confiance en soi et au renforcement du lien social.

Par ailleurs, l'établissement envisage, dans un second temps, d'**ouvrir ces séances à la participation de cinq membres de familles**, sur inscription préalable et selon des modalités d'organisation et de sécurité qui seront précisées ultérieurement.

Ce nouveau projet s'inscrit pleinement dans une dynamique de santé, de convivialité et de prévention, au service de nos aînés.



ON COMPTE SUR VOUS !!

La Gazette de Henri Panetier

Retour en images



Un peu d'activité avec les enfants de la commune

En plein dans le mille !!

La Gazette de Henri Panetier

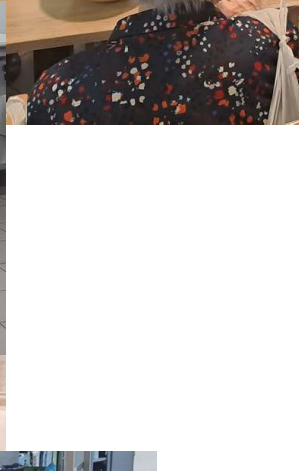
Retour en images



Un peu de douceur avec nos amis à quatre pattes !!

La Gazette de Henri Panetier

Nos chefs en herbe



A vos marques prêt pâtisser !!

La Gazette de Henri Panetier



Retour en images



Grand et petits on s'entraide



A vos crayons !!!

La Gazette de Henri Panetier

Retour en images



Un, deux, trois, un deux, trois !!!

La Gazette de Henri Panetier



Au programme



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

2 ATELIERS "LES P'TITES GRAINS" AVEC CLASSE KARELL -CE2 10H50/11H30 RÉALISATION DES CRÊPES POUR CHANDELEUR	3 REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES ATELIER NOUVEL AN CHINOIS	4 RÉUNION COLLECTIF ANIMATRICE- PROJETS 2026 SORTIE EHPAD JARD 14H CONCOURS DE BELOTE	5 PROJET DE CLASSE CE1 "LES P'TITES GRAINES DE SAVOIRS" 9H45/13H30 ATELIER BRICOLAGE	6 TEMPS GYM DOUCE + CLASSE MS/GS 10H45/11/30 GRAINES DE SPORTIF 10H30/11H30 COURSES SUPER U 14H PETIT MAGASIN 15H30
9 ATELIERS "LES P'TITES GRAINS" AVEC CLASSE KARELL -CE2 10H50/11H30 ATELIER BRICOLAGE POUR LES ANIMATIONS 15H	10 REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES ATELIER BRICOLAGE POUR LES ANIMATIONS 15H	11 REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES CONSEIL DE VIE SOCIAL 14H AU SOLARIUM	12 PROJET DE CLASSE CE1 "LES P'TITES GRAINES DE SAVOIRS" MÉDIATION ANIMALE "ANIM'ENVIE" 15H/16H	13 TEMPS GYM DOUCE 10H30/11H30 REUNION EVASION PETIT MAGASIN 15H
16 EPLUCHAGES DE LEGUMES-10H/11H15 ATELIER NOUVEL AN CHINOIS	17 MARDI GRAS REALISATION DE TOURTISSEUX POUR DESSERT GROUPE DE PAROLE AVEC CHANTALE/NICOLE 15H/16H	18 REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES LOTO 15H	19 REPAS NOUVEL AN CHINOIS	20 TEMPS GYM DOUCE 10H30/11H30 REUNION EVASION PETIT MAGASIN 15H
23 EPLUCHAGES DE LEGUMES-10H/11H15 ATELIER BICOLAGE FÊTE DE PRINTEMPS	24 REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES C'EST COMMENT POUR VOTER? TEMPS D ECHANGE 15H	25 REMUE-MÉNINGES 10H30 ET 11H30 2 GROUPES RÉALISATION DES GATEAUX D ANNIVERSAIRE 14H30	26 PETIT MAGASIN 15H30 FETONS LES ANNIVERSAIRE AVEC CLAUDE 15H	27 JOURNEE D ECHANGES AVEC LE CENTRE DE LOISIRS MESSE A L AHPAD 17H

La Gazette de Henri Panetier

Dates à retenir

- ▶ **2 FÉVRIER CHANDELEUR**
 - ▶ **11 FEVRIER CVS HENRI PANETIER**
 - ▶ **14 FÉVRIER SPECTACLE DE DANSE
“LES P’TITES DANSEUSES DU SEL
14H30/17H30**
 - ▶ **22 FEVRIER SORTIE THEATRE DE
NIEUL 14H 18H**
 - ▶ **28 FEVRIER SPECTACKE DES NOCURS
DE ST FLORENT DES BOIS
OFFERT PAS L ‘ASSOCIATION DES
BENEVOLES + GOUTER BRIOCHE**
-
-

La Gazette de Henri Panetier

RECETTES DU MOIS

Crepes Bretonne

- ▶ 300 g de farine
- ▶ 3 cuillères à soupe de sucre
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile
- ▶ 50 g de beurre fondu
- ▶ 5 cl de rhum
- ▶ 3 oeufs entiers
- ▶ 60 cl de lait



Étape 1

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

Étape 2

Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Étape 3

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

Étape 4

Parfumer de rhum.

Étape 5

Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier Essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

BON APPETIT !

La Gazette de Henri Panetier

🎭 Galettes Blé Noir 🎭

- ▶ 330 g de farine de blé noir
- ▶ 10 g de gros sel
- ▶ 75 cl d' eau froide
- ▶ 1 oeuf



Étape 1

Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel.

Étape 2

A l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un oeuf pour donner une belle coloration à la cuisson.

Étape 3

Filmer et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Étape 4

Graisser la crêpière avec une coton imbibé d'huile. Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. La laisser cuire encore 1 mn environ.

Étape 5

Pour une galette complète, beurrer généreusement les deux côtés de la galette et déposer au centre de l'un des deux, du jambon et de l'emmental râpé, puis casser un oeuf au centre de la galette. Une fois qu'il commence à cuire, saler, poivrer et rabattre les bords de la galette de façon à ne laisser paraître que le jaune. C'est prêt une fois que l'oeuf est assez cuit.

BON APPETIT !

La Gazette de Henri Panetier

Le saviez vous



Saviez-vous que Rome possède une frontière directe avec un autre État ? Il s'agit du Vatican ! Avec moins d'1km² et 832 habitants, c'est le plus petit pays de la planète ! Le Vatican possède donc sa propre juridiction, son propre service de poste, de police... Un nouveau pays auquel on accède en prenant le métro quand on est à Rome. Un voyage dans le voyage qu'on ne regrette pas quand on voit la splendeur de la basilique Saint-Pierre ou des musées du Vatican.

Si en France, galette des Rois rime avec fève, aux États-Unis, il n'est pas rare que les boulangers préfèrent enlever ce petit objet cher aux collectionneurs. En effet, dans un pays où les poursuites sont très fréquentes, il vaut mieux éviter tout procès pour une dent cassée ! Aux États-Unis il est par ailleurs interdit de commercialiser des aliments contenant un élément non comestible. Vous ne trouverez donc pas d'oeuf en chocolat contenant une surprise !



La Gazette de Henri Panetier

SIGNE DU MOIS



Verseau



Nés à partir du 21 janvier jusqu'au 19 février,

En tant que natif du Verseau, vous incarnez la liberté et l'anticonformisme. Inventif et humaniste, vous êtes animé par des idées avant-gardistes et une soif de changer le monde. Toujours tourné vers le futur, vous surprenez par votre esprit original et vos perspectives uniques.



Un mois au top ! Votre force intérieure aura tout loisir de se manifester ! Les énergies nombreuses chez vous (soleil du 1er au 18, Mercure jusqu'au 6, Vénus du 1er au 10, Mars et Pluton tout le mois) animent le meilleur de vous-même, vous aurez le punch, la force intellectuelle et la conviction pour vous imposer et réussir. Jupiter protège votre vie quotidienne ou professionnelle (second décan), avancez avec sérénité. Dès le 4, Uranus, au carré de votre signe, vous impose quelques couacs familiaux ou immobiliers (dernier décan), restez sur le qui-vive et tout ira mieux. La sphère financière s'allège dès le 14 tandis que votre moral et votre relationnel prennent de la force, Saturne et Neptune en synergie facilitent toute initiative intellectuelle, vous pensez juste. Après le 18, le focus s'active sur votre vie financière.

Sous l'influence de Mars et Pluton dans votre signe, vous incarnez une puissance sensuelle tout à fait hors norme, vous aurez des désirs forts et sans concession ! Le soleil, Mercure et Vénus en trio du 1er au 6 exaltent votre charisme et vos chances sentimentales puis les planètes avancent en Poissons : surveillez la jalousie.

La Gazette de Henri Panetier



on s'amuse



	8			9			1	
7				4				2
			1		8			
		9				2		
3	4						5	6
		1				4		
			6		4			
5				3				1
	7			2			8	

Le but du jeu est de remplir ces cases avec des chiffres allant de 1 à 9 en veillant toujours à ce qu'un même chiffre ne figure qu'une seule fois par colonne, une seule fois par ligne, et une seule fois par carré de neuf cases.

La Gazette de Henri Panetier



Contact



Pour toutes demandes :

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

Service comptabilité & facturation :

Accueil - Madame GUIBANT Linda 02.51.07.93.40 - accueil@ehpadnieul.fr

Pour toutes demandes médicales :

Les infirmières : ide@ehpadnieul.fr

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

Psychologue :

Madame QUINTRIC Chantal : psychologue@ehpadnieul.fr

Service maintenance & réparations :

Monsieur BOUHIER Jérôme : technique@ehpadnieul.fr

Service animations :

L'animatrice Nicole : animation@ehpadnieul.fr
