



GAZETTE

Jardins de Noisy

Mars 2026

• DICTONS DE MARS



- En mars (12), quand le merle a sifflé, l'hiver s'en est allé.
- A l'annonciation (25), les hirondelles annoncent la belle saison.
- Le soleil de mars, donne des rhumes tenaces.
- Le brouillard de mars donne gelées blanches en mai.
- En mars quand il fait beau, prends un manteau.

• RAPPEL POUR LES ABSENCES



- Mme Douchet vous rappelle qu'il est impératif de prévenir :
 - Lorsque vous quittez la résidence pour plusieurs jours
 - Le restaurant
 - Les infirmières et aides de vie

.....

• LE WEEK-END ET LE SOIR



- En cas d'urgence nous contacter au :

01 30 56 60 99

.....

• GYMNASTIQUE AVEC MATTHIEU



- Lundi à 10h00

Pas de gymnastique le 2 mars, reprise le 9
(Vacances scolaires)
Salon des Lauriers Roses

• ATELIER MEMOIRE



- Pour le mois de mars :

Le lundi et le mardi à 15h00

Salon des Lauriers Roses

.....

• LES MARCHES DU MARDI



- Mardi à 9h30 :

Activité proposée par Sandrine Sauvage

Pas de marche le 10 mars

Rendez-vous à l'accueil

.....

• GYMNASTIQUE



- Mardi à 10h00 sur écran :

Salon des Lauriers Roses

.....

• COURS DE PEINTURE



- Mardi à 14h30

Blandine est heureuse de vous retrouver

Grand salon du 2^{ème} étage

Pas de cours le 3 mars

Vacances scolaires

• PREVENTION DES CHUTES



Atelier diététique Gloria

- Mardi 3 mars à 14h30
- Mardi 31 mars à 14h30

Prévention des chutes avec Rémi

- Mardi 10 mars à 14h30
- Mardi 24 mars à 14h30

Salon des Lauriers Roses

.....

• MOMENT TRICOT ET CROCHET



- Mardi à 16h00 :

Corinne vous propose de se retrouver autour d'un thé avec vos tricots et vos crochets pour partager vos expériences et profiter d'un moment convivial.

Salon des Lauriers Roses

.....

• BRAIN BALL



- Mercredi à 10h00 avec Nathalie

Salon des Lauriers Roses

Vacances scolaires

• APRES-MIDI MUSICAL



- Mercredi 4 mars à 15h00

M. Alain Léger revient avec son accordéon et son piano pour nous faire découvrir son nouveau répertoire.

Salon des Lauriers Roses

.....

• SALON DE COIFFURE



- Jamila vous accueille de 9h00 à 12h00 :

- Jeudi 5 mars - Vendredi 20 mars
- Jeudi 12 mars - Jeudi 26 mars

Prendre rendez-vous auprès de Corinne

Salon de coiffure au 2^{ème} étage

.....

• GYMNASTIQUE



- Jeudi à 10h00 sur écran

Salon des Lauriers Roses

• DISTRIBUTION D'EAU

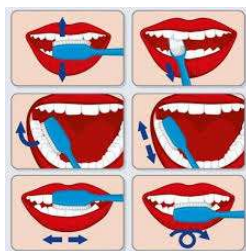


- Jeudi à partir de 10h00

- Evian 1,5 litre : 3,48€
- Evian 1 litre : 2,92€
- Vittel 50cl : 2,52 €
- Vittel 1 litre : 2,46€
- Vittel 1,5 litre : 2,95€
- Cristaline 1,5 litre : 1,12€
- Cristaline 50cl : 1,81€
- Hépar 1 litre : 4,14€
- Vichy 1,5 litre : 4,44€
- Perrier 1 litre : 3,90€
- Perrier 0,50cl : 3,71€

.....

• ATELIER SOURIRE



- Jeudi 5 mars à 14h30

Prévention santé bucco-dentaire

Animé par Cécile BRUNEAU

Salon des Lauriers Roses

• GYMNASTIQUE AVEC VALENTIN



- Vendredi à 10h00

Pas de gymnastique le 5, reprise le 13 mars.

Salon des Lauriers Roses

.....

• ATELIER DECO AVEC LINDA



- Calendrier du mois de mars :

- Vendredi 6 à 14h30

- Vendredi 27 à 14h30

Grand salon au 2^{ème} étage

.....

• RENCONTRE AVEC LES ENFANTS DE L'ECOLE MONTESSORI



- Lundi 9 mars à 14h30 :

Les enfants sont heureux de vous retrouver
pour partager un bon moment.

Salon des Lauriers Roses

• **SORTIE ZONE COMMERCIALE LES CLAYES SOUS BOIS**



- Mercredi 11 mars à 14h30

Rendez-vous à l'accueil

M. Yves Poitevin, bénévole, vous propose de vous accompagner dans la zone commerciale des Clayes-sous-Bois. Magasins : Etam, Meuble Gautier, Id kids, Célio, Naturéo, Maisons du monde, Maxi zoo, La Foir'Fouille, Intersport, Castorama, Cultura, Boulanger, Poltron et sofa, Casa, Adidas.

Attention 7 places disponibles
Merci de vous inscrire auprès de Corinne

.....

• **LES DISCUSSIONS DE GRACIELA**



- Mercredi 11 mars à 15h00

Salon des Lauriers Roses

• QUIZ INTER-ETABLISSEMENTS



- Jeudi 12 mars à 15h00

Venez tester vos connaissances grâce à un quiz décalé et ludique.

Animé par Aude, sur écran.

Salon des Lauriers Roses

.....

• VISITE DE L'EVEQUE CREPY



- Vendredi 13 mars de 14h00 à 14h45 :

Rencontre pour ceux qui le souhaitent avec
Monseigneur CREPY

Salon des Lauriers Roses

.....

• CINEMA



- Samedi 14 mars à 14h30

« LOL »

C'est l'histoire de Lola, une jeune fille de 16 ans, de ses amis, ses cours, son premier amour... et aussi l'histoire d'Anne, sa mère qui voit sa fille grandir et devenir une femme....

Salon des Lauriers Roses

• ELECTIONS MUNICIPALES



- Dimanche 15 et 22 mars

Salle des Anciennes Ecuries

Bureaux 3 et 4

Si vous souhaitez que l'on vous accompagne,
veuillez prévenir Corinne ou Mme Douchet.

Nous laisserons la porte du restaurant
ouverte uniquement le matin de
8h00 à 12h00

.....

• NEURONES EN ACTION



- Mardi 17 mars à 14h30

« Les phobies »

Animé par Patrick Joyez

Salon des Lauriers Roses

.....

• PETIT DEJEUNER



- Mercredi 18 mars à 9h00

Restaurant 1^{er} étage

• VENTE DE VETEMENTS



- Mercredi 18 mars à partir de 14h00
Bernadette vous proposera sa collection pour
le printemps.
Salon des Lauriers Roses

.....

• PREVENIR LES ARNAQUES



- Jeudi 19 mars à 14h00
Animée par AGIRabcd Délégation Territoriale
des Yvelines.
Salon des Lauriers Roses

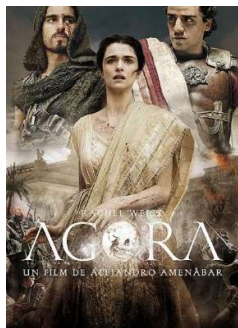
.....

• MESSE



- Vendredi 20 mars à 15h00
Salon des Lauriers Roses

• CINE-CLUB



- Mercredi 25 mars à 14h15 avec Graciela

« AGORA »

À Alexandrie, la révolte des Chrétiens gronde. Réfugiée dans la grande Bibliothèque, désormais menacée par la colère des insurgés, la brillante astronome Hypatie tente de préserver les connaissances accumulées depuis des siècles. Deux hommes se disputent l'amour d'Hypatie : Oreste et le jeune esclave Davus, déchiré entre ses sentiments et la perspective d'être affranchi s'il accepte de rejoindre les Chrétiens, de plus en plus puissants...

Salon des Lauriers roses

.....

• DOCUMENTAIRE



- Jeudi 26 mars à 14h30

M. Joël Bourdeaud'hui vous présentera :

« LA TURQUIE »

Salon des Lauriers Roses

• ANNIVERSAIRES DU MOIS



• Jeudi 26 mars à 12h00

+ Mme ABDALLA Claire

+ Mme ARGAUD Annick

+ Mme BARBONNE Françoise

+ Mme HONORE Bernadette

+ Mme NOUAILLE Janick

Restaurant- 1^{er} étage

.....

• CHANGEMENT D'HEURE

Changement d'heure

Été 2026

Nous passerons à **l'heure d'été** dans la nuit
du samedi 28 au **dimanche 29 mars 2026**

+ 1 heure

À 2 heures du matin
il sera alors **3 heures**.



Nous perdrons 1 heure de sommeil.

©www.calendrier.best

• DECES



- Nous avons le regret de vous annoncer le décès de :
 - M. Jacques THIMEL, qu'il repose en paix.

.....

• VACANCES



- Mme Douchet sera en vacances du 2 au 8 mars inclus.
- Linda sera en vacances du 28 mars au 6 avril inclus.

.....

• AIDE INFORMATIQUE



- M. Louis-Georges Thannberger propose son aide pour tout problème informatique. Contacter le au 06 62 17 51 17.

.....

• ABSENCE



- Mme Douchet est absente tous les mercredis après-midi.

• RESTAURANT



- Veuillez prévenir le restaurant pour tout changement avant 10h00 au : 01 30 49 26 60

.....

• REPAS DU DIMANCHE



- Caroline « Aux Saveurs du Vieux Village » vous propose un déjeuner pour 12€ .
Commande au 01 87 08 94 14

.....

• RAPPEL



- Nous vous rappelons que les protections urinaires doivent être mises dans un sac poubelle **FERMÉ**. Pour le bien-être de tous, merci de respecter cette consigne.

• ENCOMBRANTS



- Tous les derniers dimanches du mois
Veuillez les déposer sur le terre-plein en herbe face à la porte d'entrée principale de la résidence le dimanche soir. Les encombrants passent le lundi matin tôt.

.....

• ASTUCE DE CORINNE



- Pull feutré :
Même si le mal est déjà fait, l'astuce est simple. Elle demande tout de même un élément : de la glycérine. Elle peut toutefois être remplacée par un shampoing.
1. Dans un grand seau d'eau, mettez-y une petite dizaine de cuillères à soupe de glycérine ou une $\frac{1}{2}$ bouteille de shampoing.
 2. Faites tremper dans le mélange votre pull pendant une à deux heures.
 3. Rincez le pull afin d'éliminer les restes de glycérine ou de shampoing.
 4. Essorez le pull et le mettre à sécher à plat.

Gratin de macaronis aux choux de Bruxelles et parmesan

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500gr de choux de Bruxelles
- 300g de macaronis
- 2 jaunes d'œufs
- 20cl de crème liquide
- 60g de parmesan
- 10g de beurre
- 1cube de bouillon de légumes /sel et poivre



Préparation :

- Coupez le pied des choux de Bruxelles et enlevez les feuilles abimées. Incisez la base des choux en forme de croix, sur une profondeur d'1 à 2 millimètres. Lavez-les bien, puis blanchissez-les 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les, puis faites-les cuire une seconde fois à l'eau bouillante salée additionnée du cube de bouillon pendant 15 minutes. Egouttez-les et plongez-les aussitôt dans un bain d'eau glacée. Faites cuire les macaronis, égouttez-les en gardant un peu d'eau de cuisson. Râpez le parmesan.
- Remettez les pâtes dans la casserole, ajoutez les jaunes d'œufs, la crème et la moitié du parmesan. Poivrez et mélangez. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes afin d'obtenir une sauce bien liée.
- Préchauffez le grill du four. Mettez les pâtes dans un plat à gratin beurré. Ajoutez les choux de Bruxelles en les enfonçant légèrement. Parsemez de parmesan. Enfournuez pour 10 minutes. Servez bien gratiné accompagné d'une viande de votre choix.

Bon appétit !

Anniversaires du mois de février

Mme Marcelle RANNOU



Mme Marie-Thérèse GARDA



Mme Huguette LOUIS



CORINNE



Visite de l'école Montessori



**Nous
fabriquons des
masques pour Mardi Gras.**





Lions Club de Noisy-le-Roi - Bailly - Val de Gally
Mairie de Noisy-le-Roi



SALON DES VINS & DES SAVEURS

14^{ÈME} ■
ÉDITION
2026

**SAMEDI 7
DIMANCHE 8 MARS
DE 10H À 19H**

VINS &
PRODUITS
DU TERROIR



Attention l'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Contact au 06 61 53 36 78



Noisy-le-Roi

Salle des Anciennes Écuries - Place de la Ferme du Chenil

**ENTRÉE
GRATUITE**



RENFORCEZ VOTRE VITALITÉ GRÂCE À UN ACCOMPAGNEMENT NUTRITIONNEL À DOMICILE

**VOUS AVEZ PLUS DE 60 ANS ET RÉSIDEZ DANS LES
YVELINES**



Bénéficiez de 3 bilans offerts et personnalisés avec votre diététicienne

3 bonnes raisons de réaliser un bilan nutritionnel ?



- **Faire un point** sur mes habitudes alimentaires
- **Couvrir mes besoins nutritionnels spécifiques** en fonction de ma situation
- **Avoir des conseils adaptés** à :
 - mon/mes pathologies
 - mon retour à domicile
 - ma difficulté à manger
 - mes goûts alimentaires
 - ma facilité/mon intérêt à cuisiner

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ :

Diététiciens Saveurs et Vie Conseil
conseil@saveursetvie.fr