



# RÔTI DU DIMANCHE

## ACTIVITÉS ET RECETTES



Unilever  
Food  
Solutions

Stafford



TAZO



FUTURE  
50  
FOODS

fait kitchens

# INTRODUCTION



Le rôti n'est pas seulement un grand classique. C'est aussi le plat le plus apprécié dans les résidences pour personnes âgées et les centres de soins partout au pays. Il inspire un sentiment de nostalgie aux résidents. Pas étonnant qu'il figure au menu au moins une fois par semaine dans la plupart des établissements !

Nous avons conçu ce cahier d'activités pour vous aider à organiser un événement en l'honneur du bien-aimé rôti. Vous y trouverez des jeux ainsi que des recettes prêtes à être téléchargées et réalisées. Ces recettes conviendront à votre menu, que vos résidents prennent leur repas à la salle à manger ou non.

Alors, préchauffez votre four, pelez les pommes de terre et préparez-vous à savourer un bon rôti du dimanche !



Le Bien Être  
des Résidents  
en Action  
 Unilever  
Food  
Solutions

# SOMMAIRE



Invitations et affiche

Menu

Coloriage

Jeu des erreurs

Accessoires

Mot mystère  
d'automne

Recettes



Le Bien Être  
des Résidents  
en Action  
Unilever  
Food  
Solutions

# INVITATIONS ET AFFICHE



Informez les gens de votre événement ! Imprimez l'affiche et les invitations des pages suivantes pour rappeler aux résidents d'inscrire la date à leur calendrier.

Nous avons également prévu des menus vierges pour vous permettre de présenter aux résidents le festin que vous leur réservez.

## SAVOURONS UN BON RÔTI ENSEMBLE

CHER/CHÈRE

SOYEZ DES NÔTRES LE

À



## SAVOURONS UN BON RÔTI ENSEMBLE

CHER/CHÈRE

SOYEZ DES NÔTRES LE

À



Le Bien Être  
des Résidents  
en Action  
03 83 34 26 00  
www.maison-foyer.com

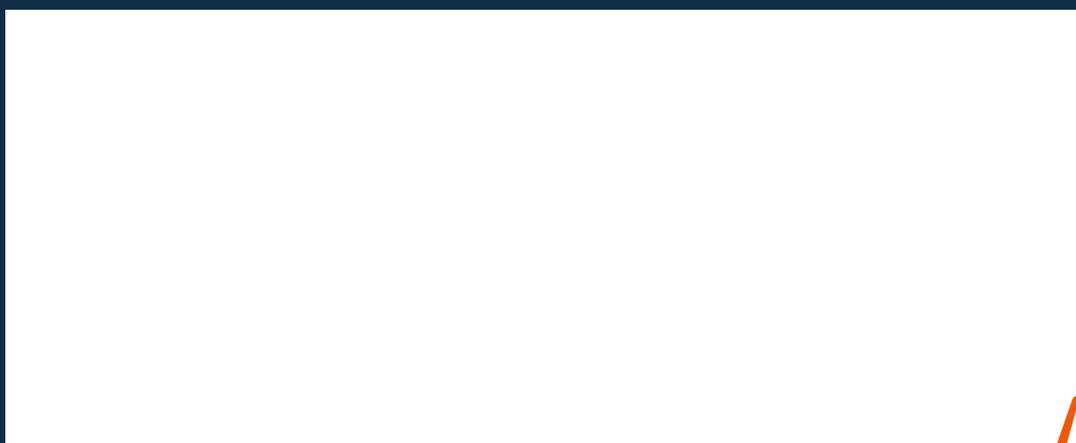
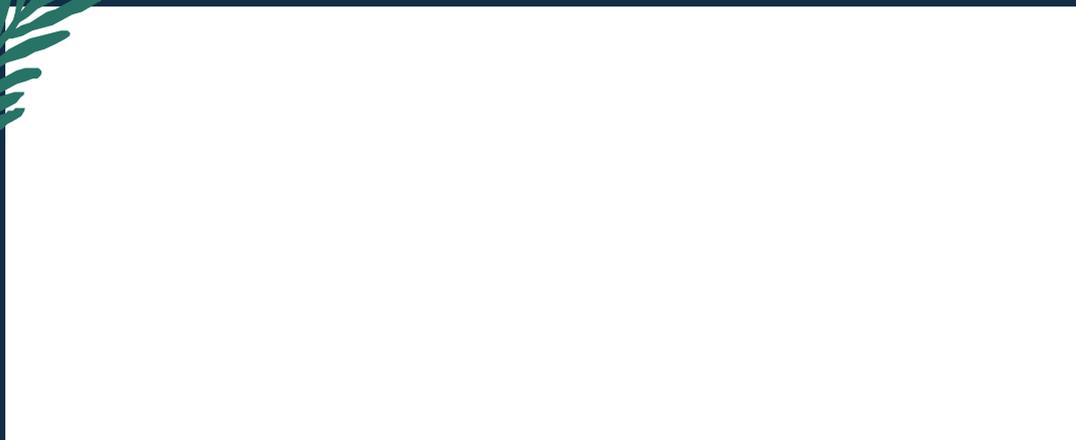
# SAVOURONS ENSEMBLE UN BON RÔTI

SOYEZ DES NÔTRES LE

À



# MENU



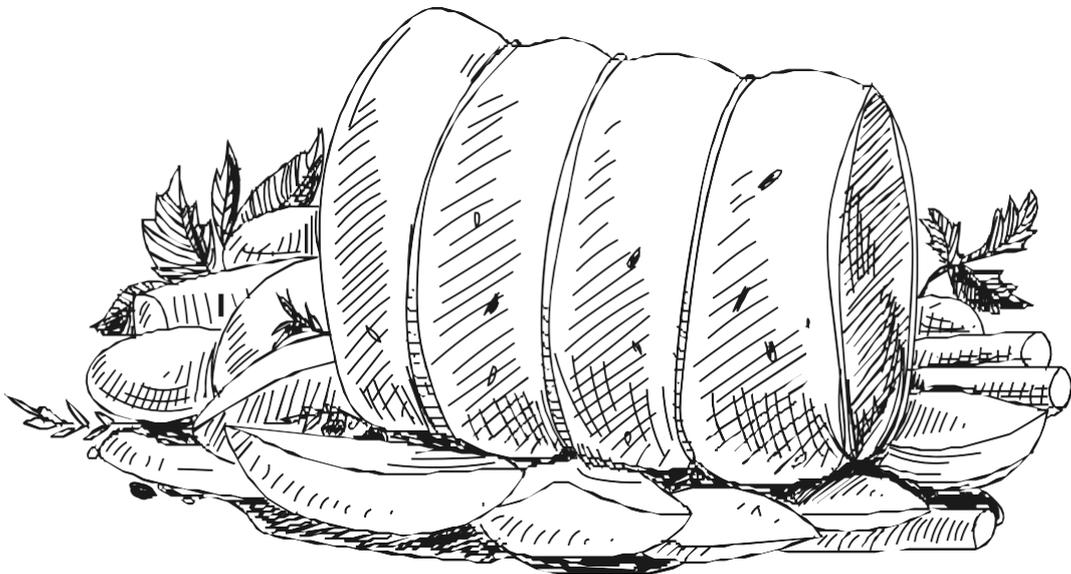
**CONSEIL :**

Si vos résidents ne peuvent pas se rendre à la salle à manger pour déguster le repas, vous pouvez tout de même imprimer ces menus, les distribuer individuellement et demander à vos résidents déguiser à l'aide des accessoires, puis de se prendre en photo pour créer une atmosphère de fête.

# COLORIAGE



## REPAS DE FÊTE



Imprimez plusieurs exemplaires de ce dessin à colorier et remettez-les à chacun de vos résidents qui désirent participer à l'activité. Fournissez-leur de nombreux feutres de couleur.

# COLORIAGE

AUTOMNE



Imprimez plusieurs exemplaires de ce dessin à colorier et remettez-les à chacun de vos résidents qui désirent participer à l'activité. Fournissez-leur de nombreux feutres de couleur.

# COLORIAGE

Knorr

AUTOMNE



Imprimez plusieurs exemplaires de ce dessin à colorier et remettez-les à chacun de vos résidents qui désirent participer à l'activité. Fournissez-leur de nombreux feutres de couleur.

# JEU DES ERREURS



Il y a 5 différences entre ces 2 photos. Pouvez-vous les repérer toutes ?



# JEU DES ERREURS



## RÉPONSES

Imprimez autant de copies que nécessaire et demandez aux résidents de repérer les cinq erreurs.



Le Bien Être  
des Résidents  
en Action



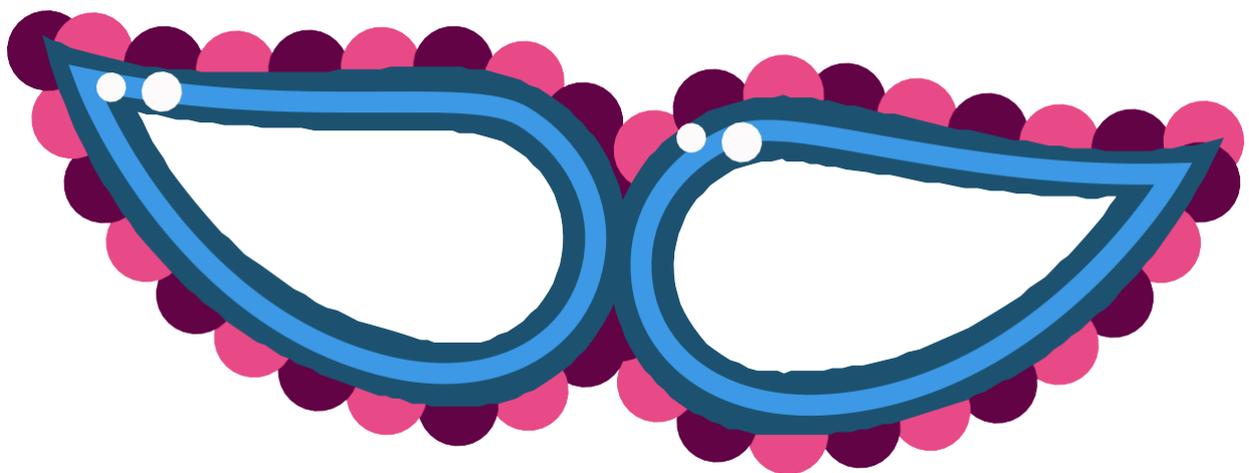
# ACCESSOIRES



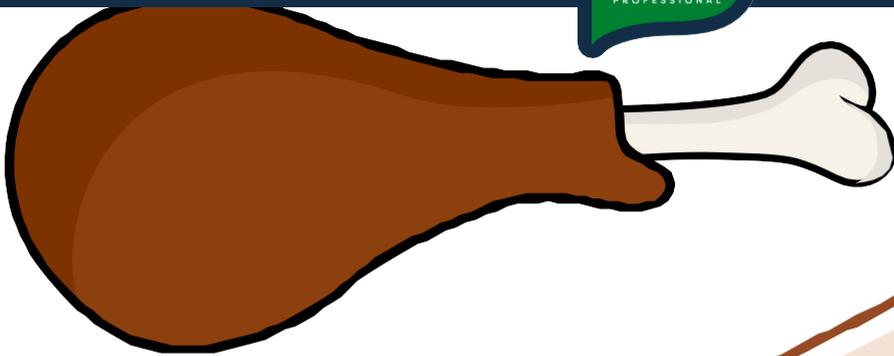
Découpez ces accessoires et collez-les sur de longs bâtons à l'aide de ruban adhésif. Vous obtiendrez ainsi des accessoires avec lesquels vous pourrez photographier vos résidents à l'occasion du repas de fête. Affichez ensuite les clichés sur un tableau. Une activité qui ne manquera pas de faire rire tous les participants!



# ACCESSOIRES



# ACCESSOIRES



**MIAM!**



Le Bien Être  
des Résidents  
en Action  
Unilever  
Food  
Solutions

# MOT MYSTÈRE D'AUTOMNE



Nous avons préparé un mot mystère sur le thème de l'automne que vous pourrez proposer à vos résidents. C'est un jeu parfait pour l'après-repas, car les résidents peuvent s'asseoir confortablement et écrire leurs réponses en équipe ou individuellement. Une fois le jeu terminé, vous pouvez compter les points de chaque équipe ou résident et couronner le vainqueur!

D V A U T O M N E Y G H  
W D R A L L I U O R B F  
F E U I L L E S O L Q M  
K S E P T E M B R E R M  
C S E G N A D N E V F E  
O G A L E R B M E C E D  
B R U M E F B P C B J U  
Z Q Y N O V E M B R E T  
R P R B C Y K P K T V U  
B N F C M K D D C H G S

(?) AUTOMNE  
(?) BROUILLARD  
(?) BRUME  
(?) DECEMBRE  
(?) FEUILLES  
(?) NOVEMBRE  
(?) SEPTEMBRE  
(?) VENDANGES





Cette délicieuse recette est une variante savoureuse de la recette traditionnelle, accompagnée de notre succulente sauce à la dinde aromatisée aux pacanes et à la sauge.

## DINDE RÔTIE À LA SAUGE ET AUX PACANES

### INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

QUANTITÉ	INGRÉDIENT
500 ml	Pacanes, grillées
500 ml	Huile canola
2 gousses	Ail, pelé et écrasé
500 ml	Feuilles de sauge fraîches
375 ml	Beurre non salé, ramolli OU margarine
Au goût	Sel
15 kg	Dinde, entière ou en morceaux
1 L	Mirepoix, grossièrement hachée
2 L	<b>Sauce à la dinde Knorr, préparée</b>

### PRÉPARATION

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile. Ajouter l'ail et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré, environ 1 minute. Ajouter les feuilles de sauge et faire frire, en remuant doucement, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, environ 2 minutes. À l'aide d'une cuillère à égoutter, transférer les feuilles de sauge et l'ail dans une assiette tapissée de papier absorbant et laisser refroidir. Mettre la moitié des feuilles de sauge et de l'ail dans le robot culinaire avec le beurre ou la margarine, les pacanes grillées et le sel ; mélanger par impulsion jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Que vous utilisiez une dinde entière ou des morceaux de dinde, séparer la peau de la viande. Frotter la moitié du beurre de sauge et de pacanes passé au robot sous la peau, en l'étalant sur la poitrine et les cuisses.

Déposer la dinde ou les morceaux de dinde sur une grille dans un grand plat de cuisson et y répartir la mirepoix ; ajouter 725 ml d'eau. Frotter l'extérieur de la dinde ou des morceaux de dinde avec le reste du beurre ou de la margarine à la sauge et aux pacanes passé au robot. Faire rôtir, à 350 °F, pendant la durée appropriée pour la coupe de dinde choisie. À mi-cuisson, ajouter 725 ml d'eau dans la rôtissoire et envelopper la dinde de papier d'aluminium. Lorsque le thermomètre inséré profondément dans la cuisse indique 170°, déposer la dinde sur une planche à découper et laisser reposer 30 minutes.

Pendant ce temps, passer le jus de cuisson dans une grande tasse à mesurer ; jeter les matières solides. Retirer la matière grasse à l'aide d'une cuillère et la jeter. Dans une grande casserole, verser la sauce à la dinde Knorr préparée et le jus de cuisson et laisser mijoter. Incorporer au fouet le beurre à la sauge et aux pacanes réservées. Servir en accompagnement de la dinde et garnir des morceaux de sauge réservés.

# RECETTES



Cette variante végétarienne d'un classique à base de bœuf plaira à tous les résidents. Accompagnez ce plat de chou-fleur ou d'une mousseline de pommes de terre pour obtenir un repas complet.

## BOURGUIGNON AUX CHAMPIGNONS

### INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

QUANTITÉ	INGRÉDIENT
48	Petits oignons, épluchés
100 g	Bolets, séchés, réhydratés, liquide réservé
16	Portobellos, grossièrement hachés
800 g	Champignons de Paris, coupés en deux
100 g	Beurre non salé ou margarine
	Huile d'olive
8	Grosses carottes, épluchées, tranchées finement
8 gousses	Ail, pelé
1 bouquet	Thym frais
4	Feuilles de laurier
1 L	Vin rouge
1 L	<b>Sauce brune Knorr, préparée</b>

### PRÉPARATION

Dans une grande casserole, faire chauffer à feu moyen la moitié du beurre ou de la margarine dans 60 ml d'huile. Faire revenir les champignons par petites quantités, jusqu'à ce qu'ils soient colorés mais encore fermes, en ajoutant 30 ml d'huile supplémentaires entre chaque poêlée de champignons. Verser les champignons dans un bol et réserver.

Chauffer le reste du beurre ou de la margarine dans la poêle et ajouter les petits oignons et les carottes. Faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient colorés, en remuant de temps à autre. Ajouter l'ail 2 minutes avant la fin de la cuisson.

Ajouter le thym, les feuilles de laurier et le vin. Filtrer le liquide des champignons dans la poêle, hacher grossièrement les champignons et les ajouter dans la poêle, puis laisser mijoter pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le vin ait légèrement réduit. Ajouter la sauce brune Knorr préparée et laisser mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits. Assaisonner au goût et retirer les tiges de thym et les feuilles de laurier.

Incorporer les champignons cuits à la sauce avec le jus de cuisson, en remuant, et faire chauffer pendant quelques minutes.

Vous trouverez d'autres bonnes recettes sur le site [ufs.com](https://www.ufs.com)



Le Bien Être  
des Résidents  
en Action





Si vous avez besoin d'un coup de pouce supplémentaire, nous proposons une série d'activités et d'outils axés sur le bien-être des résidents, ainsi que du soutien culinaire pour les chefs cuisiniers, notamment dans notre infolettre habituelle.

Pour en savoir plus et pour vous abonner, visitez le [ufs.com](https://www.ufs.com).



Unilever  
Food  
Solutions

Stafford



TAZO



FUTURE  
50  
FOODS

fait kitchens