

MENU

Du lundi 30 Septembre au dimanche 6 Octobre2024

Midi

Soir

Lundi 30 	Maquereaux Escabèche Effiloché de Canard Purée de Céleri Fromage Figue	Potage Jambon Blanc Embeurré de Choux de Bruxelles Riz au Lait Compote
Mardi 1	Pomme de Terre, Œufs Escalope de Dinde à la Crème Champignons Fromage Fruit	Potage de Légumes Pizza aux Légumes Salade Petits Suisses Naturels Compote
Mercredi 2 	Riz, Maïs, Ciboulette Bœuf aux Epices Carottes Vichy Crème Anglaise Madeleine	Potage Coquille de Poisson Salade Œufs au Lait Pomme Cuite
Jeudi 3	Concombre Vinaigrette Gratin de Patate Douces, Carottes, Oignons, Reblochon Salade Camembert, Framboises	Potage Coquillettes au Jambon Blanc Yaourt Aromatisé Compote
Vendredi 4 	Tomates Vinaigrette Dos de Cabillaud Sauce Citron Purée Trois Légumes Chèvre Prunes	Potage Haricots Verts Champignons, Lardons Semoule au Lait Pruneaux au Sirop
Samedi 5	Carottes Râpées Paupiette de Veau Flageolets Chaussée aux Moines Pêches	Potage Harengs Pomme de Terre Fromage Blanc Compote
Dimanche 6 	Museau Vinaigrette Filet Mignon Sauce au Poivre Pommes Dauphines Crumble de Fruits	Potage Œufs au Plat Salade Semoule au Lait Compote

Activités et Animations proposées

Du lundi 30 Septembre au dimanche 6 Octobre 2024

Lundi 30 St Jérôme 10h00 : Atelier individuel 15h00 : Les Plats Typique Français		
Mardi 1 St Th de l'E.J 11h00 : Jeux Scéniques 14h00 : Musicothérapie 15h00 : Sportifs Les Plus Connues		
Mercredi 2 St Léger 11h00 : Retient 10 Mots 15h30 : Messe		
Judi 3 St Gerard 9h00 : Départ Trophée Bleu Salle De La Meilleraie À Cholet		
Vendredi 4 St Fr.d'Assise 11h00 : Pâtisserie 15h00 : Anniversaire du Mois		
Samedi 5 St Fleur La Semaine Bleue À tout âge, ensemble !		
		Dimanche 6 F. des Grd Peres