

MENU

Du lundi 2 décembre au dimanche 8 décembre 2024

Midi

Soir

Lundi 2	Salade Sombrero Sauté de Porc à la Crème De Moutarde Salsifis Fromage Blanc Aromatisé Cocktail de Fruits	Velouté de Légumes Bouchées à la Reine Salade Fromage Compote de Rhubarbe
Mardi 3 	Coleslaw Mignotin de Veau Moquettes Crème Anglaise Gâteau de Savoie	Potage Crécy Fondue de Poireaux et Pomme de Terre Riz au Lait Brunoise Exotique
MERCREDI 4	Velouté Butternut Lasagne Bolognaise Salade Mousse au Chocolat Clémentine	Crème de Bolet Poêlés de Légumes Oubliées et Gésiers Œufs au Lait Compote de Cassis
Jeudi 5 	Pâté de Campagne Aiguillette de Poulet Forestière Gratin de Pomme de Terre et Butternut Fromage à la Coupe Salade Mangues et Framboises	Potage Darblay Croque-Monsieur Salade Yaourt Aromatisé Pommes Rôties
Vendredi 6 MARCHE DE NOEL	Betteraves Vinaigrette Dos de Cabillaud Semoule au Légumes Yaourt Bio Poire Poire	Velouté de Potiron Macaronis sauce Tomate Salade Fromage Pêches au Sirop
Samedi 7 	Salade de Riz, Mais, Ciboulette, Olives Potée Auvergnate Fromage Orange	Potage Tomaté Œufs au Plat Semoule de Lait Compote de Fraises
Dimanche 8	Terrine de Poisson Langue de Bœuf Sauce Piquante Pommes Vapeur Pâtisserie	Velouté Choisy Roti de Dinde Purée de Céleri Fromage Brunoise de Fruits

Activités et Animations proposées

Du lundi 2 décembre au dimanche 8 décembre 2024

Lundi 2 St Viviane		10h30 : Atelier individuel 15h00 : Brainstorming
Mardi 3 St Fr.Xavier		11h00 : Jeux en Autonomie 14h30 : Atelier Floral de Noël
Mercredi 4 St Barbara		10h00 : Achat Sapin de Noël 12h00 : Repas Thérapeutique 15h30 : Messe
Jeudi 5 St Gérard		10h00 : Pâtisserie 11h00 : Sablé de Noël 14h00 : Vin Chaud
Vendredi 6 St Nicolas	MARCHE DE NOËL 14H 17H 	
Samedi 7 St Ambroise		JE NE PERDS JAMAIS, SOIT JE GAGNE, SOIT J'APPRENDS
Dimanche 8 Imm. Concept		