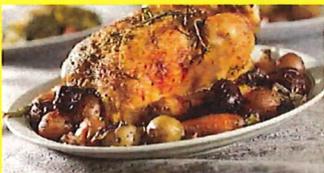


MENU

Du lundi 9 décembre au dimanche 15 décembre 2024

Midi

Soir

Lundi 9	<p>Carottes à la Tartare Blanquette de Veau Riz Pilaf Fromage Orange</p>	<p>Potage Parmentier Coquille de Poisson Salade Tapioca au Lait Compote de Framboises</p>
Mardi 10	<p>Salade d'Endives, Croutons, Noix, Emmental Steak Haché Frites Yaourt Velouté Kiwi</p>	<p>Velouté Dubarry Patate Douces, pomme de terre, Butternut, Carottes Rôties au Miel Œufs au Lait Salade de Mangues</p>
Mercredi 11	<p>Pommes de Terre, Thon Filet de Dinde Roti Choux de Bruxelles Semoule au Lait Banane</p>	<p>Crème de Légumes Poêlée de Légumes Oubliés et Pomme de Terre Fromage Pruneaux Cuits</p>
<p>Jeudi 12</p> 	<p>REPAS DE NOËL AVEC LE PERSONNELS</p>	<p>Potage Crécy Velouté Fruix Compote d'Ananas REPAS EN CHAMBRE</p>
Vendredi 13	<p>Salade Coleslaw Effiloché de Canard Parmentier de Patates Douces Mousse au Chocolat Clémentine</p>	<p>Velouté Topinambour/Panais Omelette au Fromage Salade Riz au Lait Cocktail de Fruits au Sirop</p>
Samedi 14	<p>Salade Fromagère Fressure Pomme de Terre Vapeur Fromage Poire Pochée</p>	<p>Crème Darblay Galette de BI2e Noir Complete Petits Suisses Sucrés Compote de Cassis</p>
Dimanche 15	<p>Assiette de Charcuterie Pot au Feu Et ses Légumes Pâtisserie</p>	<p>Bouillon Pot au Feu Blanc de Dinde Purée au 3 Légumes Fromage Brunoise Exotique</p>

Activités et Animations proposées

Du lundi 2 décembre au dimanche 8 décembre 2024

Lundi 9 St P. Fourier		10h30 : Atelier individuel 15h00 : Prépa repas de Noël 18h30 : Veillée de l'Instant
Mardi 10 St Romaric		11h00 : Compte de Noël 14h00 : Concert Musico « La Séguinière »
Mercredi 11 St Daniel		10h00 : Achat Nappes De Noël 12h00 : Repas Thérapeutique 15h30 : Messe
Jeudi 12 St J.F de Chantal		12h00 : Repas de Noël 
Vendredi 13 St Lucie		11h00 : Pâtisserie 15h00 : Anniversaire du Mois
Samedi 14 St Odile		
Dimanche 15 St Ninon		