

MENU

Du lundi 16 décembre au dimanche 22 décembre 2024

Midi

Soir

Lundi 16	Salade Sombrero Petit Salé aux Lentilles Carottes Vichy Flamby Clémentine	Potage Darblay Risotto de Légumes et Poireaux Salade Pruneaux au Sirop
Mardi 17 	Salade Pates, Ciboulette, Dés Emmental Haut de Cuisse de Poulet Haricots Verts Fromage à la Coupe Poire	Velouté Dubarry Jambon Blanc Purée de Patates Douces Mousse au Chocolat Compote d'Ananas
Mercredi 18	Velouté Panais Topinambours Choucroute Crème Brulée Raisins	Velouté Dubarry Parmentier de Poisson Salade Semoule au Lait Banane
Jeudi 19 	Pomelos Tartiflette Salade Fromage a la Coupe Salade de Mangue	Potage Parmentier Jambon Blanc Endives Braisées Entremet Vanille Pommes Rôties
Vendredi 20	Friand au Fromage Pavé de Saumon Epinards Yaourt Aromatisé Compote de Cassis	Velouté Butternut Gratin de Légumes Oubliées à la Chair à Saucisses Fromage Salade d'Ananas
Samedi 21 	Avocat aux Crevettes Roti de Veau Pommes Sautées Fromage Orange	Crème de Légumes Œufs au Plat Salade Riz au Lait Cocktail de Fruits
Dimanche 22	Pain de Légumes Mignon de Porc Pleurotes à l'Ail Pâtisserie	Potage Tomaté Raviolinis à la Viande Salade Fromage Poire au Sirop

Activités et Animations proposées

Du lundi 16 décembre au dimanche 22 décembre 2024

Lundi 16 St Alice		10h30 : Atelier individuel 15h00 : Film de Noël
Mardi 17 St Gael		11h00 : Activ' Table 15h00 : Chant avec l'Ecole 15h45 : Chorale Musicothérapie
Mercredi 18 St Gatien		10h00 : Atelier Mémoire 15h00 : Messe 15h30 : Veillée Alizées
Jeudi 19 St Urbain		11h00 : Carte de Vœux 14h00 : Gym Avec Tommy 15h00 : Atelier Créatif
Vendredi 20 St Théophile		11h00 : Recettes à Compléter 15h00 : Chorale du Pin / La Poitevineière
Samedi 21 HIVER	<p>En ce premier jour de l'hiver, se souvenir que nous pouvons encore modifier nos choix et vivre des expériences nouvelles. L'avenir sera ce que nous en faisons aujourd'hui.</p>	
Dimanche 22 St Fr. Xavier		