

Menu

Du lundi 5 janvier au dimanche 9 Janvier 2026

MIDI

SOIR

Lundi 5	Céleri Rémoulade Moelleux de Porc à la Bretonne Riz au Légumes Yaourt Bio et Barre Marbré	Velouté Maraicher Coquille de Poisson Salade Tapioca au Lait Compote de Pommes
Mardi 6 	Salade de Blé au Chorizo Escalope de Dinde Haricots Verts Fromage à la Coupe Fruit de Saison	Crème Darblay Gratin de Butternut et Patate Douce au Reblochon Entremet au Caramel Pêche au Sirop
Mercredi 7	Potage Tomaté Steak Haché /Frites Œufs au Lait Salade d'Ananas	Velouté Dubarry Tortillas, poivrons, pommes de Terre et lardons, Salade Fromage Mandarines au Sirop
Jeudi 8 	Salade d'Endives,CROUTONS et dés de Poulet Veau Marengo/Pates Fromage a la Coupe Galette Frangipane	Crème Crécy Roti de Porc Froid Gratin de Blettes Semoule au lait Compote de Cassis
Vendredi 9	Macédoine Aiguillette de Poisson Meunière Chou-Fleur Persillé Yaourt Aromatisé Salade de Mangues et Framboises	Potage Panais et Topinambours Pomme en Robe des Champs Salade Fromage et Abricots au Sirop
Samedi 10 	Assiette de Charcuterie Parmentier de Canard a la Pue de Céleri/Salade Liégeois Chocolat Pommes Roties	Velouté de Butternut Et Chataignes Galettes de Blé Noir au Jambon Fromage /Banane
Dimanche 11	Roul2 de Saumon Fumé aux Asperges Tajines d'Agneau Semoule au Curry Patisserie	Potage de Légumes Tortellinis Ricotta Epinards P'ty Calin aux Fruits Compote de Framboises

Activités et Animations proposées

Du lundi 5 janvier au dimanche 9 Janvier 2026

Lundi 5 <i>St Edouard</i>		10h00 : Atelier Individuel 10h30 : Jeux de société 15h00 : Loto
Mardi 6 <i>Anniversaire Mr Le Franc</i>		11h00 : Atelier Sensoriel 15h00 : Décors d'Hiver 15h00 : Belote
Mercredi 7 <i>St Raymond</i>		11h00 : Tricot 12h00 : Repas Thérapeutique 15h00 : Messe
Jeudi 8 <i>St Lucien</i>		11h00 : Atelier Mémoire 14h00 : Gym avec Tommy 15h00 : Bricolage d'Hiver
Vendredi 9 <i>St Alix</i>		10h30 : Pâtisserie 14h00 : Pliage de Linge 15h00 : Galettes des Rois 15h00 : Belote
Samedi 10 <i>Anniversaire Dorothée</i>		
Dimanche 11 <i>St Paulin</i>		Il faut commencer par éprouver ce qu'on veut exprimer. (Vincent Van Gogh)