



Chers résidents, familles et amis des EHPAD,

Nous avons le plaisir de vous transmettre notre newsletter pour ce mois de décembre. Plongez dans l'ambiance des fêtes avec nos activités et menus conçus pour célébrer cette période chaleureuse.

ANIMATIONS

Lundi 02

11h : Siel bleu
14h30 : Film

Mercredi 04

10h : RDV Vaccin Pompom
15h : Quiz musical

Vendredi 06

15h : Loto

Mardi 10

15h30 : Goûter de Noël avec les familles, spectacle musical avec Baptiste et Stéphane

17h : Art thérapie

Jeudi 12

Marché de Boussac ou courses pour les résidents qui en font la demande.

14h45 : Messe

Mardi 17

10h : Esthétique
15h : Vente de vêtements maison des seniors
17h : Art thérapie

Mardi 03

10h : Esthétique
15h : Jeux de société belote
17h : Art thérapie

Jeudi 05

Journée activités manuelles

Lundi 09

11h : Siel bleu

Mercredi 11

10h : Esthétique
10h30 : Skype
15h : Jeux de société belote

Vendredi 13

15h30 : Anniversaires du mois

Lundi 16

11h : Siel bleu
15h : Activités manuelles

Mercredi 18

10h30 : Skype
15h : Après-midi activités et goûter avec les enfants du personnel de l'EHPAD



Jeudi 19

Marché de Boussac ou courses pour les résidents qui en font la demande.
15h : Jeux de société belote



Lundi 23

11h : Siel bleu
14h30 : Film



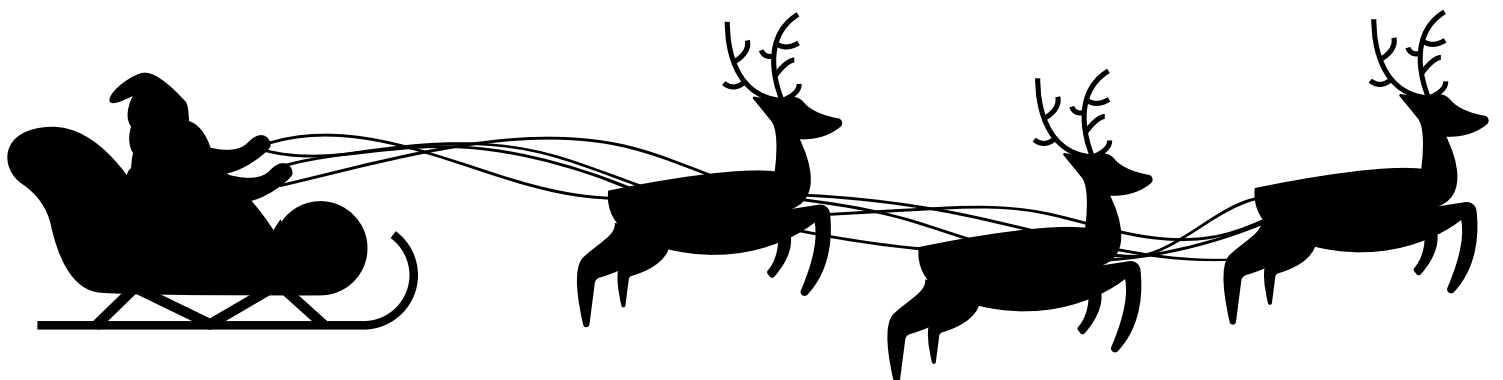
Vendredi 20

10h30 : Activités avec les enfants de la grande section de maternelle de Boussac
15h : **Chants de Noël avec Grégoire Dors au piano**



Mardi 24

10h : Esthétique après midi crêpes et vin chaud/chocolat chaud





ZOOM SUR LE MENU



Menu du 02 au 08 décembre 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 02/12	 Jambon blanc Fondue creusois Frites, salade verte Fromage - Fruit	 Potage Gratin de butternut au jambon Fromage ou Laitage Riz au lait
MARDI 03/12	 Haricots rouges au thon - Escalope de dinde à la crème Endives braisées Fromage - Fruit	 Potage Pâtes au saumon Fromage ou Laitage Poire au vin
MERCREDI 04/12	 Haricots verts vinaigrette - Saucisse de Toulouse rôtie Lentilles Fromage - Fruit	 Potage - Omelette aux champignons Salade Fromage ou Laitage Compote
JEUDI 05/12	 Betteraves rouges vinaigrette - Lasagne bolognaise - Salade verte - Fromage Tropézienne	 Potage - Tarte aux oignons - Salade Fromage ou Laitage Compote
 VENDREDI 06/12	 Pâté de lapin Filet de poisson pané - Petit pois à la française Fromage - Fruit	 Potage Quenelle de veau sauce aurore - Riz Fromage ou Laitage Salade de fruits
SAMEDI 07/12	 Champignons à la grecque - Tête de veau sauce gribiche Pommes persillées Fromage - Fruit	 Potage Roulade de poireaux au jambon Fromage ou Laitage Ile flottante
DIMANCHE 08/12	 Salade de choux frisés au comté Cuisse de canette au miel - Navets braisés Fromage - Pâtisserie	 Potage - Raviolis gratinés - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

Menu du 09 au 15 décembre 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 09/12	 Salade de Haricots coco aux lardons Boudin noir aux oignons - Marrons, pommes fruit Fromage - Fruit	 Potage Endive au jambon Fromage ou Laitage Crème renversée
MARDI 10/12	 Sardines Choucroute Fromage Gaufre de Bruxelles	 Potage Flan de butternut salade verte Fromage ou Laitage Fruit
MERCREDI 11/12	 Langue en gelée Sot fy laisse de dinde sauce moutarde Mousse haricots blancs au jus Fromage - Fruit	 Potage - Omelette aux pommes de terre - Salade Fromage ou Laitage Crème dessert
JEUDI 12/12	 Jambon blanc Pâté aux pommes de terre - Salade verte Fromage Fruit	 Potage - Carottes à la volaille Fromage ou Laitage Mousse de fruits
 VENDREDI 13/12	 Carottes râpées Dos de cabillaud aux fèves - Riz pilaf Fromage Fruit	 Potage - Tarte Lardons et Brocolis Salade verte Fromage ou Laitage Œufs au lait
SAMEDI 14/12	 Taboulé - Boulettes de bœuf sauce piquante - Légumes couscous Fromage - Fruit	 Potage Gratin dauphinois au thon - Salade verte Fromage ou Laitage Liégeois
DIMANCHE 15/12	 Pâté en croûte Pintrade - Choux braisés Fromage Pâtisserie	 Potage - Cake au jambon - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

Menu du 16 au 22 décembre 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 16/12	 Poireaux vinaigrette Sauté de poulet sauce chasseur Blettes persillées Fromage Gâteau de semoule	 Potage Pâte au Saumon Fromage ou Laitage Compote
MARDI 17/12	 Œuf mayonnaise Rôti de porc au jus - Choux de Bruxelles Fromage Tarte aux fruits	 Potage Pommes de terre Saladaise Fromage ou Laitage Crème Dessert
MERCREDI 18/12	 Jambon blanc Fondue frites- Salade Fromage Fruit	 Potage Flan de brocolis aux lardons - Salade Fromage ou Laitage Pomme au four
JEUDI 19/12	 Lentilles vinaigrette Bœuf Carottes Fromage Œufs au lait	 Potage - Œufs à la portugaise - Riz pilaf - Fromage ou Laitage Salade de Fruits
 VENDREDI 20/12	 Museum de porc vinaigrette - Filet de perche sauce Dieppoise - Epinards braisés à l'ail Fromage - Fruit	 Potage Tarte aux oignons Salade Fromage ou Laitage Poire au vin
SAMEDI 21/12	 Macédoine de légumes vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Macarons Fromage - Flan	 Potage Hachis parmentier Salade Fromage ou Laitage Fruit
DIMANCHE 22/12	 Rillettes Rôti de veau forestier - Flageolets Fromage Pâtisserie	 Potage Roulé au Fromage Salade Fromage ou Laitage Compote

Menu du 23 au 29 décembre 2024

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 23/12	 Sardines à l'huile Fricassée de dinde à la moutarde - Salsifis braisés à l'ail Fromage - Gâteau	 Potage Parmentier de Poisson - Salade Fromage ou Laitage Salade de Fruits
MARDI 24/12	 Haricots vinaigrette Rôti de porc au miel Choux fleurs Fromage Pâtisserie	
MERCREDI 25/12		 Potage Quenelle sauce forestière - Riz pilaf Fromage ou Laitage Pomme au four
JEUDI 26/12	 Jambon blanc Fondue - Frites, Salade Laitage Fruit	 Potage Dubarry Œufs durs Chimay Semoule Fromage ou Laitage - Compote
 VENDREDI 27/12	 Rillettes Brandade de poisson Salade Fromage Fruit	 Potage Quiche Lorraine Salade Fromage ou Laitage Poire au vin
SAMEDI 28/12	 Betteraves rouges au Fromage blanc Rissolette de veau - Pâtes Fromage - Compote	 Potage Gratin de butternut au Jambon - Salade Fromage ou Laitage Œufs au lait
DIMANCHE 29/12	 Haricots rouges au thon - Bœuf sauce piquante - Endives braisées Fromage - Pâtisserie	 Potage - Crêpes fourrées - Salade Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

bon appétit

Menu du 30 décembre 2024 au 05 janvier 2025

JOUR	MATIN	SOIR
LUNDI 30/12	 Brocolis vinaigrette Andouille de viande Pommes vapeur Fromage Fruit	 Potage Œufs durs à la florentine Fromage ou Laitage Gâteau de riz
MARDI 31/12	 Maquereaux à la moutarde Paupiette de veau Petit pois Fromage - Fruit	 <i>Menu Noël</i>
MERCREDI 1ER/01	 <i>Millepertuis 2025</i>	 Potage - Hachis parmentier - Salade Fromage ou Laitage - Liégeois
JEUDI 02/01	 Cervelas vinaigrette Sauté de bœuf aux cèpes - Penne Fromage Flan pâtissier	 Potage Dubarry Tarte au fromage - Salade Fromage ou Laitage - Compote
 VENDREDI 03/01	 Salade de choux frisé aux lardons Feuilleté poisson épinards - Salade Fromage - Fruit	 Potage - Pôlée campagnarde Salade Fromage ou Laitage Flan
SAMEDI 04/01	 Carottes râpées Jambon braisé sauce madère - Haricots blancs persillées Fromage - Fruit	 Potage Cannellonis gratinés Salade Fromage ou Laitage Salade de fruits
DIMANCHE 05/01	 Pâté de tête Coq au vin - Pommes röstis Fromage Pâtisserie	 Potage - Croque-monsieur maison Salade - Fromage ou Laitage - Compote de fruits crus

Veillez noter que les menus peuvent être ajustés en cas de problèmes d'approvisionnement ou techniques. La viande bovine utilisée provient de l'Union européenne, garantissant qualité et traçabilité.

bon appétit

