

Chers résidents, familles et amis des EHPAD,

Découvrez dans cette newsletter le programme des animations et les menus prévus pour ce mois d'avril, placé sous le signe de la convivialité et du renouveau.

Nous vous souhaitons un très beau mois d'avril !

ANIMATIONS

Mardi 1er

15h : Activité manuelle spéciale
poissons d'avril!

Jeudi 03

10h : Marché de Boussac
14h30 : Atelier crêpes avec les enfants
de Boussac Bourg

Mardi 08

15h : Photos souvenirs d'animations

Jeudi 10

10h : Marché de Boussac
Sortie cinéma à Guéret

Lundi 14

11h : Siel bleu
15h : Médiation animale

Mercredi 02

11h : Skype
15h : Chien visiteur

Vendredi 04

Journée tri et rangement

Lundi 07

9h à 17h : Journée vannerie avec Cyril.
11h : Siel bleu (gym)

Mercredi 09

10h30 : Skype
15h : Chien visiteur

Vendredi 11

Achats à Action la Châtre pour activités

Mardi 15

15h : Jeux de société belote



Mercredi 16

15h : Chien visiteur

Vendredi 18

**15h : Spectacle accordéon
Eric Cerbelaud**

Mercredi 23

10h30 : Skype
15h : Activité manuelle



Vendredi 25

**15h30 : Célébration des
anniversaires du mois d'avril**

Mardi 29

15h : Chien visiteur Koumba

Jeudi 17

10h : Marché de Boussac
15h : Messe

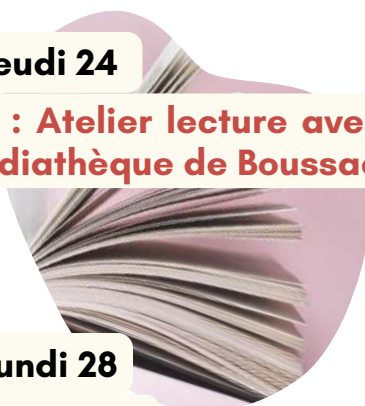


Mardi 22

15h : Loto

Jeudi 24

**15h : Atelier lecture avec Carine de la
médiathèque de Boussac**

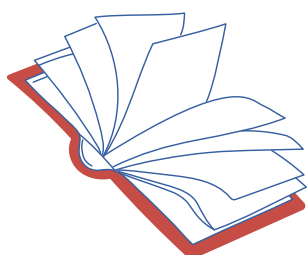


Lundi 28

11h : Siel bleu

Mercredi 30

15h : Jeux de société belote





Menus du 31 mars au 06 avril 2025

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
31/03



Lentilles vinaigrette au chèvre - Sauté de poulet sauce au chorizo - Haricots verts persillés - Fromage Fruit



Potage Poireaux au jambon - Salade verte Fromage ou Laitage Flan vanille

MARDI
1ER/04



Choux fleurs vinaigrette Araignée de porc au miel - Jardinière de légumes - Fromage Mirabelles au sirop



Potage Hachis parmentier - Salade Fromage ou Laitage Fruit

MERCREDI
02/04



Haricots vinaigrette Rissollette de veau sauce tomate Endives braisées Fromage Flan Pâtissier



Potage Rôti de poulet - Pâtes à la crème Fromage ou Laitage Pruneaux au vin

JEUDI
03/04



Jambon blanc Pâté aux pommes de terre maison - Salade verte Fromage - Fruit



Potage Œufs durs à l'oseille Semoule Fromage ou Laitage Crème dessert

VENDREDI
04/04



Salade coleslaw Poisson rôti sauce hollandaise - Riz pilaf - Fromage Pêche au sirop



Potage - Tarte Brocolis/Lardons maison - Salade Fromage ou Laitage Crème brûlée

SAMEDI
05/04



Rillettes - Langue de bœuf - Purée de pommes de terre Fromage Fruit



Potage - Jambon braisé - Cardes à la provençale Fromage ou Laitage Mousse chocolat

DIMANCHE
06/04



Terrine de poisson sauce fromage ciboulette - Filet mignon à la bière Haricots blancs Fromage - Creusois



Potage - Croissant au jambon maison Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits crus

BON APPÉTIT !



Menus du 07 au 13 avril 2025

JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
07/04**



Salade de perle au surimi - Crêpinette de dinde sauce Vin
Choux fleurs
Fromage
Fruit



Potage Quenelle sauce safran - Semoule
Fromage ou Laitage
Flan vanille

**MARDI
08/04**



Salade mexicaine
Cuisse de poulet rôti à l'ail - Haricots verts persillés
Fromage
Gâteau de semoule



Potage - Riz pilaf à la volaille épicée -
Salade verte
Fromage ou Laitage
Salade de fruits

**MERCREDI
09/04**



Jambon blanc
Fondu creusois - Frites
Salade
Fromage
Fruit



Potage - Emincé de poulet - Printanière de légumes
Fromage ou Laitage
Gâteau de riz

**JEUDI
10/04**



Céleri rémoulade
Rouelle de porc braisée - Haricots blancs persillés
Fromage
Tarte aux fruits



Potage
Quiche au fromage
Salade verte
Fromage ou Laitage
Crème dessert

**VENDREDI
11/04**



Œufs Mimosa
Aile de raie aux câpres - Pommes persillées
Fromage - Fruit



Potage - Carottes à la crème au jambon -
Salade verte
Fromage ou Laitage
Poire au vin

**SAMEDI
12/04**



Andouille de vire
Sauté de bœuf mironton - Pennes
Fromage
Salade de fruits



Potage
Endives au jambon
Fromage ou Laitage
Flan vanille

**DIMANCHE
13/04**



Asperges sauce mousseline
Tajine de poulet printanière - Semoule
Fromage
Roulé à la confiture



Potage
Pâtes à la bolognaise
Fromage ou Laitage
Compote de fruits crus

BON APPÉTIT !



Menus du 14 au 20 avril 2025

JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
14/04**



*Carottes râpées
Saucisse de Toulouse -
Lentilles braisées
Fromage
Abricot au sirop*



*Potage
Gratin de courgettes
au chèvre
Fromage ou Laitage
Crème dorée*

**MARDI
15/04**



*Pâté en croûte
Sauté de poulet à la
provençale
Ratatouille
Fromage
Riz au lait*



*Potage - Pommes de
terre boulangère aux
lardons - Salade
Fromage ou Laitage
Liégeois aux fruits*

**MERCREDI
16/04**



*Salade de Haricots
blancs au chorizo
Boulettes façon
couscous - Semoule
Fromage
Fruit*



*Potage
Feuilleté Jambon
Fromage - Salade
Fromage ou Laitage
Œufs au lait*

**JEUDI
17/04**



*Maquereaux à la
moutarde
Rôti de porc aux
pruneaux - Blettes
persillées
Fromage - Eclair*



*Potage
Pâtes carbonara
Fromage ou Laitage
Fruit*

**VENDREDI
18/04**



*Poireaux vinaigrette
maison - Brandade
de poisson
Salade verte
Fromage - Fruit*



*Potage
Œufs durs - Choux
fleurs à la crème
Fromage ou Laitage
Gâteau de semoule*

**SAMEDI
19/04**



*Terrine de légumes
Cœur de bœuf
sauce madère -
Macaronis
Fromage - Fruit*



*Potage
Jambon blanc
Carottes à la crème
Fromage ou Laitage
Pêche au sirop*

**DIMANCHE
20/04**



*Salade
strasbourgeoise
Navarin d'Agneau et
ses légumes
Fromage
Gâteau de Pâques*



*Potage
Raviolis gratinés -
Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits crus*

BON APPÉTIT !



Menus du 21 au 27 avril 2025

JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
21/04**



*Terrine de légumes à la basquaise
Pâté de Pâques
Salade verte
Fromage
Pâtisserie*



*Potage
Œufs durs sauce
oseille - Semoule
Fromage ou Laitage
Gâteau de riz*

**MARDI
22/04**



*Salade de choux
romanesco - Sot l'y
laisse de dinde à la
provençale-Macaronis
Fromage
Salade de fruits*



*Potage
Salade de lentilles
aux lardons
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

**MERCREDI
23/04**



*Jambon blanc
Fondu creusois -Frites
Salade
Fromage
Pêche au sirop*



*Potage - Emincé de
poulet - Haricots
verts persillés
Fromage ou Laitage
Compote*

**JEUDI
24/04**



*Salade coleslaw
Sauté de porc au
curry - Beignet de
salsifis - Fromage
Chausson aux
pommes*



*Potage
Quiche lorraine
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fruit*

**VENDREDI
25/04**



*Museau de porc
vinaigrette
Choucroute de la
mer - Fromage
Abricot au sirop*



*Potage - Pommes de
terre salardaise aux
gésiers - Salade
Fromage ou Laitage
Flan*

**SAMEDI
26/04**



*Taboulé - Sauté de
bœuf aux oignons
Endives braisées au
miel
Fromage - Liégeois*



*Potage
Gratin de pâtes au
jambon
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

**DIMANCHE
27/04**



*Pâté de campagne
Sauté de veau
marengo - Riz pilaf
Fromage
Brownie et crème
anglaise*



*Potage
Bouchée à la reine -
Salade verte
Fromage ou Laitage
Compote de fruits crus*

BON APPÉTIT !



Menus du 28 avril au 04 mai 2025



JOUR

MATIN

SOIR

**LUNDI
28/04**



*Sardines
Paupiette de veau
Petit pois carotte
Fromage
Fruit*



*Potage - Poêlée
campagnarde aux
lardons - Salade
Fromage ou Laitage
Compote*

**MARDI
29/04**



*Salade de choux frisés
au comté - Escalope
de dinde pané à la
milanaise - Macaronis
Fromage
Poire au sirop*



*Potage
Gratin de choux
fleurs au jambon
Fromage ou Laitage
Compote*

**MERCREDI
30/04**



*Haricots verts
vinaigrette
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage
Fruit*



*Potage
Œufs brouillés à la
portugaise
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

**JEUDI
1ER/05**



*Carottes râpées
Coq au cidre
Frites
Fromage
Tarte aux Fraises*



*Potage
Quiche aux poireaux
Salade verte
Fromage ou Laitage
Flan vanille*

**VENDREDI
02/05**



*Mousse de foie
Blanquette de la mer
- Riz pilaf
Fromage
Fruit*



*Potage - Jambon
blanc - Pommes de
terre à la crème
Fromage ou Laitage
Salade de fruits*

**SAMEDI
03/05**



*Concombre à la
crème - Jambon braisé
madère - Haricots
blancs - Fromage
Liégeois aux fruits*



*Potage
Flan de carottes
Salade verte
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

**DIMANCHE
04/05**



*Asperge sauce
mouseline - Rosbeef
froid sauce cocktail
Pommes roosties
Fromage
Tarte aux fruits*



*Potage
Roulé au fromage
Salade verte
Fromage ou Laitage
Compote de fruits crus*

BON APPÉTIT !



Veillez noter que les menus peuvent être ajustés en cas de problèmes d'approvisionnement ou techniques. La viande bovine utilisée est d'origine française ou de l'Union européenne.

bon appétit



DIRECTION COMMUNE

EHPAD Ajain_Boussac_Châtelus-Malvaleix