



Tout public

*Thèmes et menus
des prochaines
dates au dos*



Un collectif de bénévoles se réunit un **VENDREDI SUR 2** pour cuisiner des plats faits maison, préparés à partir de produits locaux, frais et de saison.

Ce repas est l'occasion de se rassembler dans une ambiance conviviale et chaleureuse, où échanges et bonne humeur sont au rendez-vous.

Ouvert à tous, sur inscription

Bénévoles, étudiants et enfants de moins de 12 ans : 2 €/repas / Tout public : de 4 € à 7 €/repas



La fabrique du **LIEN SOCIAL** Christiane Faure

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h45 à 18h30
42 rue des Voiliers - 17000 La Rochelle / 05 46 41 06 73
accueil@christianefaure.fr / www.christianefaure.fr



VILLE DE **LA ROCHELLE**

TABLES D'HÔTES MENU

OCT./NOV. / DÉC.



17 OCTOBRE REPAS MAROCAIN

- *Khizou Mchermel, salade de carottes marocaines*
- *Tajine de poulet au citron*
- *Salade d'oranges aux épices*



DRESS CODE : accessoires verts et rouges

31 OCTOBRE REPAS DU PÊCHEUR

- *Rillettes de thon au basilic*
- *Blanquette de poisson accompagnée de son riz*
- *Gâteau duo : pommes et poires*



DRESS CODE :
marin



14 NOVEMBRE REPAS VÉGÉTARIEN

- *Salade de betteraves parfumée à la citronnelle*
- *Ratatouille œuf sur son lit de riz*
- *Gâteau aux amandes et au citron*

DRESS CODE : entre fleurs et feuillage

28 NOVEMBRE REPAS À LA FERME

- *Salade rapée : carottes, pommes vertes et céleris*
- *Saucisses aux lentilles*
- *Flan pâtissier*



DRESS CODE : accessoires ruraux

19 DÉCEMBRE REPAS COMME À LA MAISON

- *Cake au thon*
- *Cuisse de poulet à la moutarde et au miel*
- *Salade d'agrumes et bananes*

DRESS CODE : accessoires Christiane Faure