



L'INFO FAMILLES

N°20
JUN 2026



18 MAI 2026

Concours de pétanque



Lundi 18 mai, la MRL a participé au traditionnel concours de pétanque organisé au boulodrome de Saint-Rambert. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, résidents, participants et bénévoles ont partagé de beaux moments autour du jeu, des échanges et de nombreux éclats de rire ! Grâce au soutien de l'association Vivre à la MRL, chacun a également pu profiter d'un repas et d'une collation dans une atmosphère pleine de convivialité. Un grand merci à l'Entente Bouliste Sportive Pontrambertoise ainsi qu'à l'ensemble des participants pour leur présence et leur bonne humeur.

MRL

Repas Hôtelier annuel



Le 21 mai, les résidents des services Silvandre et Céladon (bâtiment Astrée) ont vécu un beau moment de partage autour du traditionnel repas hôtelier, organisé en partenariat avec l'école de cuisine de Verrières-en-Forez.

Pour cette édition, 12 élèves en Bac Pro Cuisine, accompagnés de leur professeur, sont venus cuisiner aux côtés de l'équipe du service Restauration.

Au menu : aspic, jambon sauce madère, râpées maison, cantal, pommes au four maison.

Le repas a été décliné en différentes textures : normale, hachée, mixée ainsi qu'en manger-mains.

Après la préparation en cuisine, les élèves ont assuré le service à l'assiette auprès des résidents, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Un beau moment intergénérationnel, placé sous le signe du partage et de la gourmandise.



CONCOURS DE PÉTANQUE



REPAS HÔTELIER
ANNUEL

Pour toutes questions: ?



service-com@mrl-42.fr



04-77-36-31-36

MRL - 11, Route de Chambles 42170 St Just St Rambert
Source : Vallas Céline service-com@mrl-42.fr 2026

Retrouvez nous sur :



JUIN 2026



MRL

Les astuces culinaires du chef...



RECETTE DU TIAN DE LEGUMES



MME DUBOIS
CUISINIÈRE

- EPLUCHER 2 OIGNONS ET LES ÉMINCER,
- FAIRE FONDRE 50 GR DE BEURRE, AJOUTER LES OIGNONS ET FAIRE SUER,
- DISPOSER AU FOND D'UN PLAT LES OIGNONS,
- LAVER, CANNELER ET COUPER EN RONDELLE 3 OU 4 COURGETTES,
- LAVER, ENLEVER LE PÉDONCULE DE 3 OU 4 TOMATES SUIVANT LEUR GROSSEUR,
- LES COUPER EN LAMELLE,
- DANS LE PLAT, INTERCALER LES TRANCHES DE COURGETTES ET DE TOMATES EN PRENANT SOIN DE BIEN LES SERRER (VOUS POUVEZ AJOUTER DES LAMELLES D'AUBERGINES),
- VERSER UN FILET D'HUILE D'OLIVE SUR VOTRE PRÉPARATION,
- AJOUTER DES HERBES DE PROVENCE,
- ENFOURNER À 180°C DURANT UNE QUINZAINE DE MINUTES.



Réservez vite votre table avec votre proche
sur notre site internet www.mrl-42.fr ("Je réserve un repas")
Menu du Jour : 15,80€ / personne