



L'INFO FAMILLES

N°23
OCTOBRE 2026



MRL

07 SEPTEMBRE
2026

Spectacle Volerie du Forez



La Volerie du Forez a fait escale à la MRL pour offrir à nos résidents un moment aussi surprenant qu'exceptionnel ! Dans le hall de la Grande Maison, trois magnifiques oiseaux ont pris place pour une rencontre hors du commun :

- 🦅 Gaïa, un faucon sacré de 4 ans
- 🦅 Gomez, une buse de Harris de 4 ans
- 🦉 Dylan, une petite chouette effraie des clochers

Pendant près d'une heure, nous avons pu assister à plusieurs démonstrations de vol, avec des passages tout près du public, pour le plus grand émerveillement de tous !

Après le spectacle, la rencontre s'est poursuivie par un temps d'échange avec l'équipe de la Volerie du Forez.

Les résidents ont pu poser leurs questions, en apprendre davantage sur ces oiseaux fascinants et profiter d'un joli moment de proximité avec les soigneurs.



Spectacle Volerie du Forez



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

Fête de l'Automne

28 SEPTEMBRE
2026



Lundi 28 septembre, le hall de la Grande Maison s'est animé au rythme des chansons, des rires et des pas de danse à l'occasion de notre fête de l'Automne !

🎵 Pour l'occasion, nous avons eu le plaisir d'accueillir l'Orchestre Fleur de Grisou, venu de Roche-la-Molière. Face à plus de 100 résidents, les musiciens ont offert un après-midi plein d'énergie et de bonne humeur. Rock, chansons et danse étaient au rendez-vous : chacun a pu profiter pleinement de ce beau moment de partage.

🍰 Et parce qu'une fête ne serait pas complète sans une petite douceur, une pause gourmande autour de boissons et de gâteaux est venue ponctuer les festivités avant de laisser place à la suite du concert.

Une fête placée sous le signe de la musique, du partage et des sourires... De quoi accueillir l'automne en beauté ! 🍁

NOTRE FÊTE DE L'AUTOMNE



Retrouvez nous sur :



OCTOBRE 2026

MRL



Les astuces culinaires du chef...



RECETTE DES POMMES AU FOUR



M. MAROTTE
PATISSIER

- VIDER L'INTÉRIEUR DES POMMES,
- LES DISPOSER DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR,
- AJOUTER AU CŒUR DES POMMES UN MORCEAU DE BEURRE (10 G) ET DU SUCRE,
- LES CUIRE AU FOUR ENVIRON 20 À 25 MINUTES À 150°MAX POUR ÉVITER QU'ELLES ÉCLATENT,

POUR LE SERVICE, ON PEUT AJOUTER DE LA CONFITURE OU GELÉE DE GROSEILLE À L'INTÉRIEUR.



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

MRL - 11, Route de Chambles 42170 St Just St Rambert
service-com@mrl-42.fr