

Le centre de jour vous propose du lundi au vendredi  
dès 9h45 à 17h00  
différentes activités et animations

**LUNDI 15 avril :**

***9h45-10h30: Accueil, café ou thé ?***

10h45 : Gym douce

14h00 : Activité à choix avec une balade aux Franches Montagnes



**MARDI 16 avril :**

***9h45-10h30: Accueil, café ou thé ?***

10h45: Gym douce et  
Jeux de mémoire

14h00: Venez nombreux au loto.



**MERCREDI 17 avril :**

***9h45-10h30: Accueil, café ou thé ?***

10h45 : Qui est qui ?

14h00 : Des 80 ans ça se fête !

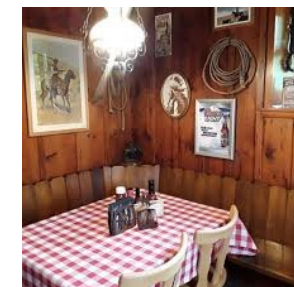


**JEUDI 18 avril**

***9h45-10h30: Accueil, café ou thé ?***

10h45 : Jeux de société.

13h30 : Départ pour une balade sur les hauteurs et arrêt café à la bise à Cortébert.



**VENDREDI 19 avril**

***9h45-10h30: Accueil, café ou thé ?***

10h45: On tape le carton.

14h00: Départ pour Berlincourt en passant par le Pichoux.

Et collation à la croix Blanche.

*L'équipe d'animation :*

*Jyliane, Valérie, Thérèse, Elodie, Jolan, Medhi.*

*Tél. : 032 952 14 69*

*Portable : 079 864 58 07*

*Courriel : foyer.lesmarguerites@h-ju.ch*

*Internet : www.foyerlesmarguerites.ch*



***Les activités peuvent être modifiées ou annulées selon les souhaits des personnes inscrites ou le temps. Merci de votre compréhension.***

## Fondant à l'orange et aux amandes

4 oranges non traitées  
 6 œufs  
 75 gr de sucre en poudre  
 60 gr de maizena  
 1 sachet de sucre vanillé  
 250 gr de poudre d'amandes  
 1 sachet de levure chimique  
 Amandes effilées (environ 125 gr)

Préchauffer le four à 180°.

Laver les oranges. Prélever le zeste des oranges. Presser 2 oranges et réserver le jus.

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter la poudre d'amandes, la maizena, la levure, le sucre vanillé, les zestes et le jus d'orange.

Verser dans un moule à manqué beurré et cuire 50 min. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau.

Presser le jus des 2 dernières oranges et le verser sur le gâteau non démoulé et encore chaud.

Lorsque le gâteau a absorbé le jus, démouler sur un plat. Faire griller les amandes dans une poêle à sec, en recouvrir le gâteau. Laisser refroidir.

**APPROUVE**



# PROGRAMME ANIMATION

« *Sortir de chez soi pour mieux vivre chez soi* »

**CENTRE DE JOUR LES MARGUERITES**

**Programme du 15 au 19 avril 2024**

