



Les Ecureuils du Parc

Bulletin mensuel

OCTOBRE 2013

Site des Ecureuils du Parc sur Internet :
ainesruraux-saintsever

Loto au Cloître des Jacobins

Jeudi 17 octobre à 14 h 30

Le banquet annuel

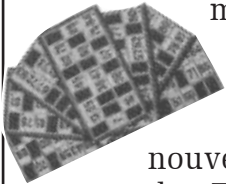
Jeudi 21 novembre 2013

Cloître des Jacobins à partir de 12 h 30

Les activités du mois de Septembre

Le loto de Septembre

Les fidèles habitués de nos lotos mensuels étaient présents pour ce loto du mois de septembre. Toutes les parties ont été suivies dans le calme et avec un silence presque parfait. Des nouveaux gagnants se sont fait entendre. Tant mieux pour le suspense! N'oubliez pas que le prochain loto aura lieu le 17 octobre au Cloître des Jacobins !



Dates des prochains lotos

Jeudi 17 octobre 2013 à 14 h 30

Loto ouvert à tous au Cloître des Jacobins

Jeudi 14 novembre 2013 à 14 h 30 au local

Jeudi 19 décembre 2013 à 14 h 30 au local

Loto festif de fin d'année

Les adresses Internet

Les adhérents n'habitant pas la commune de Saint-Sever et possédant une adresse mail avec Internet peuvent la communiquer à Antoine Sanchez à l'adresse suivante :

pit.boule@wanadoo.fr

Grâce à cette technique ils recevront le bulletin mensuel sur leur écran d'ordinateur

Les dernières nouvelles de la pétanque

Le 10 septembre à Campagne avait lieu le challenge "CAREM" réservé aux équipes mixtes des clubs landais. Les "Ecureuils" avaient engagé cinq équipes qui ont obtenu de bons résultats. En effet l'équipe Rose Castets, Jean-Louis Ricord et Patrick Gilles termine quatrième, suivie par l'équipe Dany Castagnet, Pierre Duprat, Gaston Labatut et l'équipe Brigitte Serrano, Claude Darrietort et Jean-Claude Laffitte termine à la huitième place. Félicitations aux joueuses et joueurs !

Au championnat de France des Aînés Ruraux qui s'est déroulé à Ramatuelle du 23 au 26 septembre les équipes représentant les Landes étaient au nombre de trois. Une équipe féminine et deux équipes masculines. L'équipe de Castets termine onzième et l'équipe de Parentis se classe douzième. Pour la première fois cette année il y avait un championnat de France féminin. Nos représentantes de Saubion ont également passé sans encombre la phase des poules pour se retrouver en quart de finale où elles ont chuté contre une équipe de la Mayenne. Elles terminent à la septième place sur seize équipes engagées. Dans l'ensemble très bonne prestation de nos joueurs et joueuses vu le niveau relativement élevé de cette compétition !

A signaler également pour clore les divers jeux organisés par les Aînés Ruraux le concours de belote départemental qui se jouera à Saint-Martin-d'Oney le 15 octobre à partir de 14 heures. Tous les adhérents peuvent s'inscrire au local auprès d'Antoine Sanchez jusqu'au 10 octobre sachant que l'inscription de 3 euros est payée par le club.

Les principales activités

Scrabble : Activité hebdomadaire le mercredi et le vendredi de 14 h à 18 h
(éventuellement le dimanche)

Arts plastiques et décoratifs - Peinture : Le mercredi de 9 h à 12 h au local du Parc

Belote : Le lundi à partir de 14 heures au local du Parc

Broderie au point de croix, couture et tricot : Le mardi et/ou le jeudi à partir de 14 heures.

Pétanque : Esplanade de Morlanne le mercredi à 14 h.

Quilles : L'activité quilles se déroule le jeudi à partir de 16 h sur les "quillers" du SASS à Péré

Tarot : Le jeudi à partir de 20 h 30 au local.

L'initiation culinaire se déroule à peu près tous les deux mois au local

17 octobre 2013 : Loto ouvert à tous au Cloître des Jacobins à partir de 14 h 30.

Le banquet annuel du mois de novembre

Comme chaque année le banquet annuel des *Ecureuils du Parc* aura lieu le jeudi 21 novembre au Cloître des Jacobins à partir de 12 heures. Le prix du repas est fixé à 27 euros pour les non-adhérents et à 19 euros pour les adhérents (le club participant à hauteur de 8 euros). L'inscription et le paiement sont obligatoires avant le samedi 16 novembre !

Menu

Apéritif de bienvenue

Assiette de gourmandises landaises

(Foie gras mi-cuit aux figues sur un mesclum de salade au vinaigre de framboise, effiloché de jambon Serrano, gésiers, magret fumé)

Cassolette de Lotte sauce Armoricaïne

Filet mignon de veau cuisiné à la façon du chef accompagné d'un gratin dauphinois aux cèpes et d'une endive braisée

Fromage des Pyrénées confiture de cerises et salade du potager

Profiteroles au coulis de chocolat chaud

Café - Macaron

Vins blanc, rosé et rouge - Crémant