



ASSOCIATION D'ACTION SOCIALE, CULTURELLE, SPORTIVE ET DE LOISIRS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

L.E.G.T.A de Limoges-Les-Vaseix - 87430 VERNEUIL/VIENNE

☎ 05.55.48.44.00 ☎ 05.55.00.11.40

Contact : asma.hautevienne@gmail.com

Site internet : <http://asma-hautevienne.e-monsite.com/>

VISITE DE SAINT LÉONARD et MOULIN DU GÔT

JOURNÉE DU 19 MARS 2022

- Visite du Moulin du Got , musée vivant de la papeterie et de l'imprimerie...
à partir de 9 h 30 (le moulin du Got sera notre lieu de rdv pour ceux qui se rendent directement sur place à 9 h 15)
- Repas au relai Saint Jacques* , menu en page 2
- Visite de la ville ,très belle collégiale et centre ville...
- Visite de la fabrication de Massepains, spécialités de St Léonard, petits biscuits aux amandes et aux blanc d'œuf...

ORGANISATION DU DÉPLACEMENT : voitures et covoiturage

cochez votre choix :

- personnes se rendant directement au Moulin du Got
- covoiturage déjà organisé avec des collègues et amis
- covoiturage à organiser au Lycée des Vaseix (*lieu de rendez-vous à 8 heures*)

Les personnes intéressées par cette rencontre voudront bien retourner, avant le 7 mars 2022 au correspondant ASMA de leur structure, le bulletin d'inscription accompagné du règlement par chèque de la totalité de la somme à verser à l'ordre de l'ASMA de la Haute-Vienne .

**Pour les retraités retour avant le 7 mars à
Gilles CHEVALIER 31 Rue de Messine 87 100 LIMOGES**

* entrées et plats à choisir sur votre bulletin d'inscription en page 2

VISITE DE SAINT LÉONARD et MOULIN DU GÔT
19 mars 2022

INSCRIPTION	
Nom et prénom de l'agent	
Direction/service	
Tél mobile	
Adresse courriel	
Nombre de places <i>Uniquement ayant-droit, conjoint et enfants à charge</i>	Adulte(s) x 10 € = Enfant(s) x 10 € = TOTAL =

Menu proposé :

apéritif

entrées au choix :*

- moelleux de boudin aux pommes
- éclair de chèvre de Fantouillet et tartare de betteraves rouges

plats au choix :*

- médaillon de poulet de chez Nicolas Lefras garni de châtaignes, jus de cidre
- pièce de bœuf label rouge, sauce moutarde violette

dessert :tarte flambée

café

une bouteille de vin pour 4 personnes

***Choisir vos entrées et vos plats en indiquant le nombre, suivant le nombre de personnes inscrites .**

Pour plus de précisions vous pouvez joindre : Coryne Noireau 06 70 34 40 82
Cécile Dupuytrein 06 77 92 78 73