

Analyse fonctionnelle du corps dans le mouvement

Formation continue des enseignants FFAEMC de la région Centre Val de Loire

7 et 8 novembre 2026 - Montlouis sur Loire

Informations pratiques et restauration

Chères participantes, chers participants,

À l'occasion de notre formation, nous vous proposons deux possibilités de restauration pour partager des moments conviviaux en dehors des temps de pratique.

Afin de faciliter l'organisation, merci de renseigner vos choix à l'aide du formulaire de réservation qui vous sera communiqué lorsque votre participation sera validée.

SAMEDI 7 NOVEMBRE — REPAS AU RESTAURANT WOKASIE

Un repas en commun est proposé le samedi soir au restaurant Wokasie. Ce sera l'occasion de prolonger les échanges de la journée dans une ambiance conviviale.

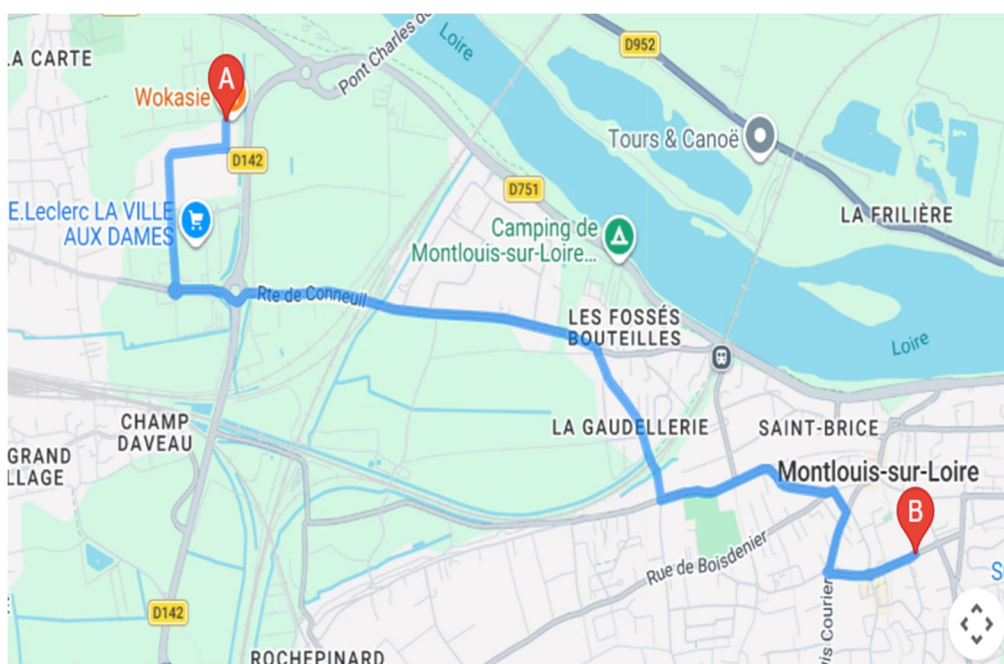
Adresse : 2, allée Marie-de-Lorraine, 37700 La Ville-aux-Dames

Site internet : <https://wokasie37.com>

Accès depuis le complexe sportif : La distance est d'environ **5 km**. Le trajet en voiture prend généralement environ **10 minutes**.

Modalités :

- La participation au repas est facultative.
- Chacun règle directement ses consommations au restaurant avant de partir.
- Merci de confirmer votre présence au plus tard le **mercredi 4 novembre 2026**, afin de permettre l'organisation de la réservation.



DIMANCHE 8 NOVEMBRE — DÉJEUNER À LA BOULANGERIE PAUL MEUNIER

Un déjeuner sur place est proposé à la Boulangerie Paul Meunier.

Tarif : 19,90 € par personne.

Ce tarif comprend le déjeuner, une boisson, un dessert, un café ou un thé, ainsi que la réservation de l'espace.

Deux formules sont proposées. Chaque participant devra choisir sa formule, son plat, son dessert et sa boisson dans le formulaire de réservation. Le café ou thé sera proposé sur place à la demande. Le pain n'est pas compris mais pourra être acheté sur place (menu salade).

Formule 1 — Menu sandwich

Choisir un sandwich parmi les propositions suivantes :

- Jambon-beurre-emmental
- Poulet crudités
- Mexicain : poulet épicé, guacamole, crudités, pain au maïs
- Italien : pain aux olives, jambon de pays, crudités, fromage frais
- Thon : pain de blé malté, thon, œuf, mayonnaise
- Sandwich chaud 3 fromages : cheddar, emmental, mozzarella

Formule 2 — Menu salade, pâtes ou spécialité chaude

Choisir un plat parmi les propositions suivantes :

- Pâtes tartufata (à la truffe)
- Pâtes carbonara
- Salade César
- Salade tourangelle : Sainte-Maure, crudités et rillons — possibilité sans rillons
- Flam poulet curry : pâte à pizza, poulet mariné au curry, base tomate
- Flam lardon : base crème
- Flam 3 fromages : base crème, chèvre, emmental, mozzarella

Desserts au choix

- Flan : vanille, pistache ou coco
- Éclair : chocolat ou café
- Tropicane
- Crumble : poire-chocolat, fruits rouges ou pomme-cannelle
- Mousse au chocolat
- Panna cotta
- Tartelette abricot

Boissons au choix

- Volvic : nature, citron ou pêche
- Badoit : nature ou citron
- Coca-Cola : classique, zéro ou cherry
- Pulco
- Sprite

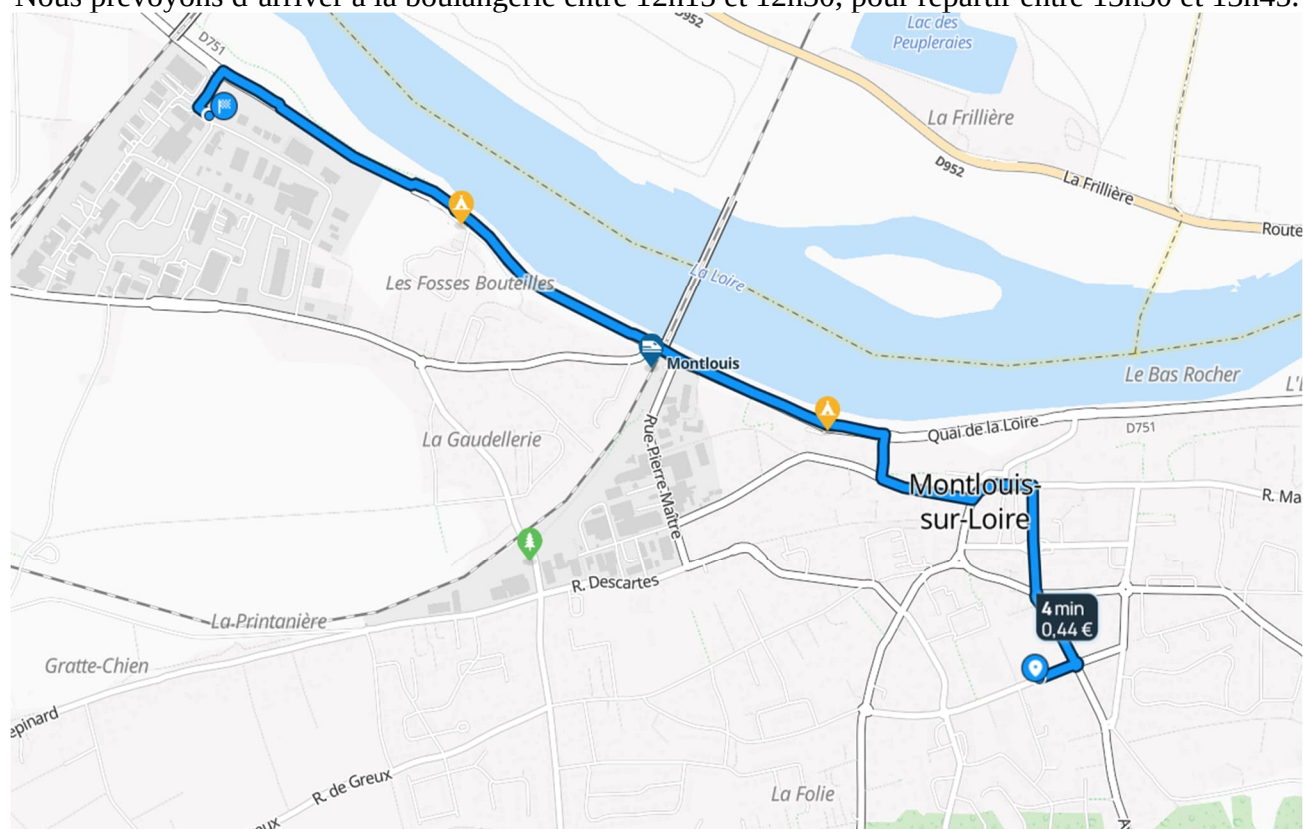
- Schweppes
- Fuze Tea

Accès depuis le complexe sportif :

- Environ **3 km. (4 min.** en voiture, selon les conditions de circulation).

Modalités :

- Le déjeuner est facultatif.
- Le tarif est de 19,90 € par personne.
- Merci de préciser vos choix dans le formulaire afin de permettre la préparation de la commande collective.
- Nous prévoyons d'arriver à la boulangerie entre 12h15 et 12h30, pour repartir entre 13h30 et 13h45.



COMMENT RÉSERVER ?

Merci de compléter le formulaire de réservation qui vous sera communiquée par le comité régional avant la date limite.

Vous pourrez indiquer votre participation au repas du samedi soir et, si vous le souhaitez, réserver votre formule complète pour le dimanche midi.

Nous vous remercions pour votre réponse et nous réjouissons de vous retrouver pour ce week-end de formation et de partage.

Le comité régional