

En'VIE de sortir cette semaine ?

CONCERT ET FEU D'ARTIFICE

Plage et Lac d'Apremont
À partir de 17h30

JEU
14

CONCERT LE BAL VARIABLE

Le Grand Duc,
Apremont, À 21h

VEN
15

BALADE ENTRE DEUX RIVES : ESCAPADE VERTE

21 rue du stade, Falleron
À 18h30

MER
20

MISTER TED-DJ SET

Le Grand Duc,
Apremont, À 21h

JEU
14

AQUA-LANTA

Piscine d'Aizenay
De 16h à 17h30

LUN
18

PARTIR EN LIVRE : LECTURES AU JARDIN

Jardin de la médiathèque,
Le Poiré-sur-vie
À 11h

MER
20

FÊTE DU LAC ET FEU D'ARTIFICE

Le Moulin à eau,
Maché, À partir de 16h

VEN
15

EN VISITES ! "PLONGÉE HISTORIQUE AUX LUCS-SUR-BOULOGNE"

Musée du Lucus, Les Lucs-sur-Boulogne, à 10h30

MAR
19

EN VISITES ! "LES BELLES DEMEURES DE SAINT-ÉTIENNE DU BOIS"

Rue du stade, devant le camping la Petite Boulogne,
Saint-Etienne-du-Bois, 10h30

JEU
21

COMPLET

Reservation Office de tourisme
www.tourisme-vie-et-boulogne.fr/billetterie/

Reservation auprès de l'organisateur

Payant

Les activités coup de ❤️ de l'office

SENTIER DES CHAPELLES

Randonnée de 17 km
Départ : parking de l'Historial.



CHASSE AUX SOUVENIRS

Pour ramener un souvenir à votre famille, rendez-vous à la boutique de l'Office de Tourisme



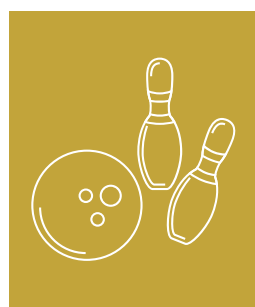
PIQUE-NIQUE AU LAGA

Aire de pique-nique du Laga à Maché
Jeux pour enfants, pêche, balade



LITTORAL BOWLING

Aizenay



Retrouvez toutes les activités du territoire sur notre site internet !

La recette de la semaine

Et si pour le pique-nique vous mangiez des sardines millésimées ? En tartine, en salade, la sardine se mange sous toutes les formes !

Salade croquante aux sardines millésimées | Préparation : 20min | 4 pers

Équipements : 1 poêle et 1 saladier

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile millésimées LA PERLE DES DIEUX
- 300g de petit pois frais écosés (environ 1Kg de gousses)
- 1 botte de radis
- 500g de pommes de terre grenailles
- 2 oignons nouveaux
- Cerfeuil frais (facultatif)

Pour la sauce mayonnaise allégée :

- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel et poivre

Instructions

- Cuire les pommes de terre grenailles, entières ou coupées en 2 selon leur taille, à la poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Blanchir les petits pois frais 3 minutes dans de l'eau bouillante salée puis les plonger dans de l'eau glacée pour conserver leur couleur. Égoutter.
- Émincer les oignons nouveaux en fines lamelles et couper les radis en 2.
- Préparer la sauce : mélanger la mayonnaise et la fromage blanc. Ajouter le jus de citron et assaisonner de sel et poivre. Réserver au frais.
- Dresser et ajouter les sardines égouttées, entières ou en morceaux selon les goûts.

Où en trouver ? À l'Office de Tourisme