

Autonomie A1 - A2 - B1 - B2

Rythme Dynamique

Participants  
30 vacanciers

Encadrement  
1 directeur  
6 animateurs  
1 assistant sanitaire



**TRAJET**  
Durée : 1h50



Voyage en car

Durée  
**2 SEMAINES**

Prix/Pers.  
**2 199€**

## Escapade beaujolaise et découverte de Lyon

### > LES ACTIVITÉS PRÉVUES & PROGRAMMÉES

- **Croisière sur le Rhône** : montez à bord des bateaux lyonnais et profitez des jolis paysages qui longent le Rhône.
- **Touroparc** : rencontrez les 600 animaux et 120 espèces qui peuplent l'immense parc verdoyant de Touroparc, entre mammifères, oiseaux et reptiles.
- **Journée au Hameau Duboeuf** : enquête trépidante, attractions à sensations : impossible de s'ennuyer dans ce parc dédié aux 1001 arômes du raisin.
- **Parc de la Tête d'Or à Lyon** : flânez dans ce vaste écrin de verdure, visitez le zoo et admirez les plantes exotiques du jardin botanique !
- **Apéro-Concert** : prenez de la hauteur à la Terrasse de Chiroubles et profitez d'une halte beaujolaise mêlant paysages somptueux, gastronomie locale et partage.

### > ACTIVITÉS & LOISIRS

- Balade au lac des Sapins à Cublize.
- Découverte des marchés locaux.
- Tournois de pétanque.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

### À SAVOIR

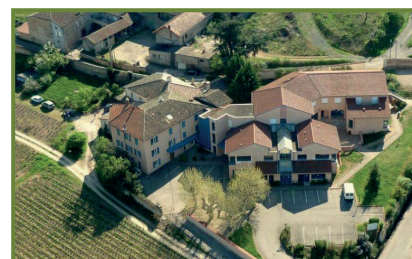
- Séjour adapté à tous les rythmes.
- Être capable de monter et descendre un escalier (certaines chambres à l'étage).
- Beaucoup d'activités seront proposées sur place.
- Les sorties seront proposées en petits groupes.



Escaliers



Couple  
bienvenu



### HÉBERGEMENT / SUR PLACE



MFR



2 minibus  
1 véhicule

La MFR de Villié-Morgon bénéficie d'un emplacement idéal au cœur du Beaujolais, non loin de chemins pédestres, fermes pédagogiques et de la ville des Gones !

### ÉQUIPEMENTS

L'hébergement dispose de plusieurs chambres de plain-pied, d'un joli réfectoire et d'un terrain de pétanque. Vous pourrez profiter d'une jolie vue sur les vignes.

### RESTAURATION



Pension complète.  
1 cuisinier sur place.

Les repas sont confectionnés sur place par notre cuisinier, tout en privilégiant des produits frais et en respectant les régimes alimentaires de chacun.