









Menu

29-nov.

30-nov.

02-déc.

03-déc.

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
<i>Brocolis en salade</i>		<i>Betteraves rouges en vinaigrette</i>		<i>Haricots verts en salade</i>		<i>Pâté de campagne</i>	
<i>Boulettes de bœuf sauce échalottes</i>		<i>Saucisse</i>		<i>Purée au fromage</i>		<i>Filet de carrelet</i>	
<i>Gratin de cardes</i>		<i>Pommes de terre boulangères</i>				<i>Julienne de légumes</i>	
<i>Fromage</i>		<i>Petit-suisse</i>		<i>Fromage blanc</i>		<i>Faisselle</i>	
<i>Flan au chocolat</i>		<i>Gâteau au yaourt</i>		<i>Crème vanille</i>		<i>Salade d'agrumes</i>	

La majorité des plats sont mijotés sur place, au sein des cuisines de la Villa Saint-Jean.

Une fois par semaine, un laitage provenant de Gelles (Cœur de Fermier) vous sera proposé.

A noter également que la majorité des fruits et légumes provient de producteurs locaux.

Bon appétit à tous !



= Plats préparés Maison



= Bœuf Français



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'éventuels soucis d'approvisionnement.