



Menus du lundi 1 décembre au

SAUS SEL

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de Delme vous souhaite un bon appétit !

	lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	#####	jeudi 4 décembre	#####	samedi 6 décembre	#####
	Sainte Florence	Sainte Viviane	Saint François Xavier	Sainte Barbara	Saint Gérard	Saint Nicolas	Saint Ambroise
MIDI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES ET VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SAINT NICOLAS	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	ESCALOPE DE DINDE	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	BOULETTES DE VEAU SAUCE MILANAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	OMELETTE	AGUILLETTES DE POULET SAUCE CHAMPIGNON	ENDIVES & NOIX VINAIGRETTE (NOSETTE)
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	RIZ	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	ÉMINCÉ DE POULET	SALSIFIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	RIZ	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES & LÉGUMES DU POT
	COMPOTE DE FRUIT	MOUSSE SPÉCULOOS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	SUISSE NATURE	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT ARÔME	YAOURT NATURE
SOIR	POTAGE DE PANAIS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LENTILLES	CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF
	TAGLIATELLES AU SAUMON	Cuisse de POULET SAUCE AU THYM	OEUF DUR		SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE	QUICHE AU SAUMON	
		PETITS POIS	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		PURÉE DE LÉGUMES	POÊLÉE DE LÉGUMES	
	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT		LIÉGEOIS VANILLE	GAUFRE LIÉGEOISE	

legende : ■ produit régional | ■ recette prérévée des aînés | ■ origine France | ■ produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

