



Menus du lundi 2 novembre au dimanche 8 novembre

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

	lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre	samedi 7 novembre	dimanche 8 novembre
	Saint Défunts	Saint Hubert	Saint Charles	Sainte Sylvie	Saint Léonard	Sainte Carine	Saint Geoffroy
MIDI	CÉLERI RÂPÉ SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL	CHOU ROUGES VINAIGRETTE AU XERÈS		SALADE DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	QUICHE À L'OIGNON	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR	SAUCISSE FUMÉE		FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	PÂTES AUX LÉGUMES	LENTILLES AUX CAROTTES		COURGETTES GRILLÉES ET RIZ	PÂTES	RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		CAMEMBERT (PORTION)	CANCOILLOTTE	HARICOTS BEURRE ET GRATIN DAUPHINOIS
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT ARÔME		COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CANTAL
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAI	VELOUTÉ DE POTIRON		POTAGE CRESSON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CAKE RHUM RAISIN
	GNOCCHIS SAUCE NAPOLITAINE	CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES	OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE		STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	
					PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL		
	COMPOTE DE FRUITS	LAITAGE DU JOUR	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	

legende : ■ produit régional | ■ recette préférée 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.

