



Menus du lundi 3 novembre au

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

	lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	#####	jeudi 6 novembre	#####	samedi 8 novembre	#####
	Saint Hubert	Saint Charles	Sainte Sylvie	Saint Léonard	Sainte Carine	Saint Geoffrey	Saint Théodore
Midi	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES	CELERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	FRANCHE COMTÉ	QUICHE À L'OIGNON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR	PALETTE DE PORC FUMÉ	TARTIFLETTE	SALADE FRANC COMTOISE VINAIGRETTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	BOULETTE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT & PÂTES BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS
	FUSILI	LENTILLES AUX CAROTTES	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FILET DE POULET AU COMTÉ	FROMAGE À LA COUPE	SEMOULE AUX LÉGUMES	
	EMMENTAL	EDAM	CRÈME DESSERT VANILLE	POMMES ROSTIS	COMPOTE DE FRUIT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	
	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔME		CAMEMBERT PORTION	LIÉGEOIS CHOCOLAT		
Soir	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DUBARRY	POTAGE POIREAU	CAKE AUX AMANDES	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS)	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS)	CANTAL AOP CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
	CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES	QUICHE AU FROMAGE (MENU B ET C)	POMMES DE TERRE ŒUFS DURS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE		NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE	GNOCCHIS GRATINÉS	
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS			PETITS POIS CAROTTES À L'AIL		
	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT		LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT	
Potage du							

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.

