



Menus du lundi 6 octobre au dimanche 12 octobre

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

	lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	mercredi 8 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre	samedi 11 octobre	dimanche 12 octobre
	Saint Bruno	Saint Serge	Sainte Pélagie	Saint Denis	Saint Ghislain	Saint Firmin	Saint Wilfried
MIDI	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE	PICARDIE	MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	SALADE VERTE, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	CASSOULET TOULOUSAIN	FUSILLI AU SAUMON MSC	BOUDIN NOIR AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LARDONS AU MAROILLES FROMAGE A LA COUPE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CÂPRES	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA	TERRINE DE SAUMON & SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
			PURÉE DE POMMES DE TERRE		RIZ AUX LÉGUMES	SEMOULE	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE
	EMMENTAL	EDAM	VACHE PICON		SAINT PAULIN	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	GRATIN DAUPHINOIS
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	CANTAL AOP
SOIR	POTAGE AU CHOU	POTAGE CAROTTE ET CÉLERI	POTAGE DE LENTILLES	GÂTEAU AU SPÉCULOOS	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	TARTE À LA CITROUILLE
	FILET DE MERLU SAUCE TOMATE AU BASILIC	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS	TARTE AUX LÉGUMES		CHOU FARCI SAUCE TOMATE	CRÊPE FORESTIÈRE	
	BRUNOISE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE VAPPEUR	MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES		COEUR DE BLÉ	JULIENNE DE LÉGUMES	
	CRÈME DESSERT CARAMEL	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FLAN VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	

légende : 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.

