Menus du lundi 7 décembre au dimanche 13 décemb

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

	lundi 7 décembre	mardi 8 décembre	mercredi 9 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre	samedi 12 décembre	limanche 13 décembr
	Saint Ambroise	Saint Elfried	Saint Pierre Fourier	Saint Romaric	Saint Daniel	ainte J.-Françoise de Chanta	Sainte Lucie
MIDI	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PÂTES ET CAROTTES RONDELLES SAINT PAULIN YAOURT ARÔME	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE À L'ORANGE CUISSE DE POULET SAUCE AU THYM SEMOULE AUX LÉGUMES GOUDA FRUIT DE SAISON	FLAMISCHE AUX POIREAUX HACHIS PARMENTIER SAMOS COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE CHAMPIGNONS BOUDIN NOIR AUX POMMES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX FROMAGE À LA COUPE BEIGNET AU CHOCOLAT	TABOULÉ AU CITRON FILET DE MERLU BLANC SAUCE ESTRAGON CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE RÉCHAMEL CAMEMBERT CRÈME PRALINÉ	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL TARTIFLETTE PETIT MOULÉ AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS	MENU TRADITION SALADE VERTE AUX GÉSIERS VINAIGETTE (DOSSETTE) POTÉE CHAMPENOISE SAINT NECTAIRE TARTE À LA CITROUILLE
SOIR	POTAGE CAROTTE AU CUMIN QUICHE AU FROMAGE HARICOTS BEURRE COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DUBARRY TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CRÈME LAITAGE DU JOUR	POTAGE DE POTIMARRON MARMITE DE LA MER ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISON MOUSSE CITRON		POTAGE DE LÉGUMES ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉE FLAN CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES LASAGNES DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	

.egende : Produit regional | Recette preferee des ainés | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolerances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnements.