



Menus du lundi 8 décembre au

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

	lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	#####	jeudi 11 décembre	#####	#####	#####
	Immaculée Conception	Saint Pierre Fourier	Sainte Eulalie	Saint Daniel	Saint Corentin	Sainte Lucie	ASSOMPTION
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL & FINES	MONTAGNE	SAUCISSON À L'AIL & CORNICHONS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTES	MENU TRADITION
	PÂTES FAÇON CARBONARA	LASAGNE AUX LÉGUMES	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE	SALADE FROMAGÈRE	DOS DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE BLANC	CUISSE DE POULET SAUCE ORIENTALE	FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS
			RIZ	TARTIFLETTE	POMMES DE TERRE VAPEUR	LÉGUMES COUSCOUS & SEMOULE	SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX OIGNONS
	MIMOLETTE	GOUDA	LAITAGE NATURE	CAMEMBERT PORTION TARTE AUX MYRTILLES	FROMAGE À LA COUPE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON
	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE CITRON	COMPOTE DE FRUIT		LIÉGEOIS VANILLE	GAUFRE LIÉGEOISE	CANTAL AOP
SOIR	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE CRÉCY		POTAGE DE LÉGUMES	CRÈME DE CHAMPIGNONS	CAKE DU CHEF AUX NOIX
	BRANDADE DE POISSON	BOULETTES DE BOEUF SAUCE AU CUMIN	QUICHE AU FROMAGE (MENU B ET C)		JAMBON DE DINDE (TRANCHÉ)	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE TOMATE AU	
		CAROTTES AUX OIGNONS	HARICOTS BEURRE		PÂTES AUX LÉGUMES		
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ		COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT ARÔME	
	POTAGE AU CHOU						

legende : **Produit régional** | Recette préferée 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.

