



Menus du lundi 10 novembre au

SANS SEL

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

	lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	#####	jeudi 13 novembre	#####	#####	#####
	Saint Léon	L'Armistice	Saint Christian	Saint Brice	Saint Sidoine	Saint Albert	Sainte Marguerite
SOIR	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	FLAN AUX LÉGUMES D'ANTAN	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	RACLETTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ	MENU TRADITION
	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	AKOULLETTES DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	OEUF EN GELÉE
	MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE VAPEUR	CAROTTES & PENNES	ÉMINCÉ DE POULET PURÉ DE LÉGUMES AU JUS	RIZ	PURÉE DE POIS CASSÉS	FILET DE POULET POMMES DE TERRE RISSOLÉES
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SAUCE AU MIEL
	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT		LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAIS	VELOUTÉ DE POTIRON	POMME AU FOUR	VELOUTÉ DU POTAGER	POTAGE DE LÉGUMES	SAINT NECTAIRE AOP
	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA	FILET DE MERLU MSC SAUCE QUANDONNAIS	FILET DE POISSON MEUNIERE MSC		GALETTE SARAZIN GARNIE AU POULET	OMELETTE	CAKE RHUM RAISINS
	COURGETTES & BOULGHOUR	CAROTTES RONDELLES & RIZ	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE		POMMES DE TERRE RISSOLÉES	POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	
	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔME	CRÈME DESSERT VANILLE		COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS CAFÉ	

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.

