



Menus du lundi 12 octobre au dimanche 18 octobre

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

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre	samedi 17 octobre	dimanche 18 octobre
	Saint Wilfried	Saint Géraud	Saint Juste	Sainte Thérèse d'avila	Saint Edwige	Saint Badouin	Saint Luc
MIDI	CAKE AU CHÈVRE ET BUTTERNUT	MELANGE DE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ VINAIGRETTE À L'ORANGE	OEUF DUR, MAYONNAISE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU PERSIL	SALADE VERTE, CROUTON VINAIGRETTE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	CASSOULET TOULOUSAIN	RÔTI DE DINDE SAUCE MAROILLES HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE CHOU DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PÂTES	RILLETTE DE THON AU FROMAGE FRAIS
	MIMOLETTE	GOUDA	CANCOILLOTTE		RIZ AUX POIREAUX	FAÇON CARBONARA	PALERON BRAISÉ FAÇON BOURGUIGNON
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON		CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
				FROMAGE À LA COUPE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	PONT LÉVÊQUE
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAIS	VELOUTÉ DE POTIRON	ÎLE FLOTTANTE	POTAGE CRESSON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CAKE AUX NOIX
	CURRY DE POISSON AUX CAROTTES	QUICHE AU SAUMON	GRATIN DE MOULE AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		LONGUE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	OMELETTE SAUCE TOMATE	
	BOULGOUR	POÊLÉE DE LÉGUMES			PURÉE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	
	FRUIT DE SAISON	LAITAGE DU JOUR	COMPOTE DE FRUITS		MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON	

legende : **Produit régional** | recette prereree des aines | **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.

