



Menus du lundi 15 décembre au

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

	lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	#####	jeudi 18 décembre	#####	#####	#####
	Saint Nilon	Sainte Alice	Saint Judaël	Saint Gatien	Saint Urbain	Saint Théophile	Saint Pierre
MIDI	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	BELGE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CRÊPE AU FROMAGE	MENU TRADITION
	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PAPRIKA	SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CUISSE DE POULET SAUCE AU VIN BLANC	PÊCHE AU THON	FILET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU CIDRE	RILETTES DE THON
	MACARONIS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE	SAUTE DE BOEUF SAUCE À LA FLAMANDE	RIZ ET BLETTES BÉCHAMEL	PETITS POIS	PETIT SALÉ
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	LENTILLES AUX CAROTTES
	COMPOTE DE FRUIT	FLAN CARMEL	FRUIT	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT ARÔME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CANTAL AOP
SOIR	POTAGE DE CHOU	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	GAUFFRE LIÉGEOISE	CRÈME DE NAVET	POTAGE DE LENTILLES	CLAFOUTIS AUX POMMES
	BRANDADE DE POISSON	QUICHE AU FROMAGE	POISSON MEUNIÈRE		CHOU FARCI SAUCE TOMATE	GNOCCHIS GRATINÉS	
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE		COEUR DE BLÉ		
	FLAN CARMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT		LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT	

legende: Produit régional | Recette préparée 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.

