



Menus du lundi 17 novembre au

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

	lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	#####	jeudi 20 novembre	#####	#####	#####
	Sainte Elisabeth	Sainte Aude	Saint Tanguy	Saint Eulmond	Prés. de Marie	Sainte Cécile	Christ Roi
MIDI	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE	BEAUJOLAIS	FLAN AU LÉGUMES D'ANTAN	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	MENU TRADITION
	CASSOULET TOULOUSAIN	FUSILLI AU SAUMON MSC	BOUDIN NOIR AUX POMMES	SALADE VERTE AUX LARDONS ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE AU BEAUJOLAIS POMMES DE TERRE GRENAILLES CAMEMBERE DARTION POIRE AU VIN	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CÂPRES	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA	TERRINE DE SAUMON & SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE RIZ CANTAL AOP TARTE À LA CITROUILLE
			ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE		CORDIALE DE LÉGUMES ET RIZ	TORTIS	
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	VACHE PICON		FROMAGE À LA COUPE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	
SOIR	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FLAN CARMEL		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	
	POTAGE AU CHOU	POTAGE CAROTTE ET CÉLERI	POTAGE DE LENTILLES		VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	
	FILET DE MERLU SAUCE TOMATE AU RACHIN	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	TARTE AUX LÉGUMES (MENU C ET MIDI)		CHOU FARCI SAUCE TOMATE	CRÊPE FORESTIÈRE (MENU MIDI ET C)	
	POMMES DE TERRE VAPPEUR	MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE	POÊLÉE DE LÉGUMES		COEUR DE BLÉ	JULIENNE DE LÉGUMES	
	CRÈME DESSERT CARMEL	ECLAIR CAFÉ	FRUIT DE SAISON		MOUSSE CITRON	COMPOTE DE FRUIT	

legende : **Produit régional** | Recette préferée des aînés | **Origine France** | **Produits BIO**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

