



Menus du lundi 22 décembre au

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

	lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	#####	jeudi 25 décembre	#####	#####	#####
	Sainte Françoise	Saint Armand	Sainte Adèle	NOËL	Saint Etienne	Saint Jean	Saint Innocents
MIDI	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	CAKE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE RIZ AUX POIREAUX GOUDA FLAN CHOCOLAT	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET SAUCE COCKTAIL BOUDIN BLANC SAUCE BERCY ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES AU BEURRE SALÉ PETIT MOULÉ NATURE PARIS BREST	NOËL TERRINE DE LAPIN, CORNICHONS SOT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE AUX MARRONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ET GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE À LA COUPE BÛCHE DE NOËL DU CHEF	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE RIZ AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ	FRIAND AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE PURÉE DE POIS CASSÉS VACHE PICON FRUIT	MENU TRADITION LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À SAUTÉ DE BOEUF AU JUS LÉGUMES DU POT SAINT NECTAIRE AOP ÉCLAIR VANILLE
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES CRÊPE FORESTIÈRE HARICOTS BEURRE À L'AIL COMPOTE DE FRUIT	POTAGE DE BUTTERNUT CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES YAOURT ARÔME	VELOUTÉ CRÊCY FILET DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES CHOU ROMANESCO PERSILLÉ ET POMMES DE TERRE VAPEUR CRÈME DESSERT VANILLE		POTAGE SAINT GERMAIN GALETTE SARAZIN GARNIE AU POULET POMMES DE TERRE RISSOLÉES COMPOTE DE FRUIT	VELOUTÉ DE POTIRON FILET DE MERLU SAUCE ROMARIN FUSILLI AUX PETITS LÉGUMES LIÉGEOIS CAFÉ	

legende : ■ produit regional | ■ Recette prereree des aines | ■ Origine France | ■ Produits BIU

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou derives pouvant entrainer des allergies ou intolerances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous reserve d'approvisionnement.

