



Menus du lundi 23 novembre au dimanche 29 novembre

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

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre	samedi 28 novembre	dimanche 29 novembre
	Saint Clément	Sainte Flora	Sainte Catherine	Sainte Delphine	Saint Séverin	Saint Jacques de la marche	Saint Saturnin
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 FAÇON CARBONARA	RILLETTE DE THON AU FROMAGE FRAIS
	MIMOLETTE	GOUDA	CANCOILLOTTE	FROMAGE À LA COUPE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	FAÇON BOURGUIGNON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	PONT LÉVÊQUE
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAI	VELOUTÉ DE POTIRON		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 prélevée 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.

