



Menus du lundi 24 novembre au

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

	lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	#####	jeudi 27 novembre	#####	#####	#####
	Sainte Flora	Sainte Catherine	Sainte Delphine	Saint Severin	S. J. de la Marche	Saint Saturnin	L'Avent
MIDI	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE	QUICHÉ LORRAINE	ANDOUILLE ET CORNICHONS	THANSKGIVING	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFES	MENU TRADITION
	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À	FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW SAUTÉ DE DINDE AUX CRAMBERRIES PURÉE DE PATATES DOUCES CAMEMBERT PORTION BRIOCHE PERDUE	FILET DE MERLU SAUCE À L'ANETH CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	SAUTÉ DE PORC SAUCE FAÇON RIZ	RILLETES DE PORC & CORNICHONS
	BLEU	CAROTTES & FLAGEOLETS	PURÉE DE POMMES DE TERRE		FROMAGE À LA COUPE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RÔTI DE DINDE SAUCE MAROILLES
	CRÈME DESSERT VANILLE	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX		MOUSSE CITON	COMPOTE DE FRUIT	POMMES DE TERRE GRENAILLE
		ECLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON				COMTÉ AOP
SOIR	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DUBARRY	CRÈME DE POIREAUX		POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS RIQ)	POTAGE DE LÉGUMES	CLAFOUTIS AUX POMMES
	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CRÈME	QUICHE AUX OIGNONS (MENU MIDI ET C)		SAUTÉ DE PORC SAUCE PIQUANTE	TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC (MENU MIDI ET C)	
	HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE		POÊLÉE DE LÉGUMES		SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	HARICOTS BEURRE À L'AIL	
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	

legende : ■ Produit regional | ■ Recette prérépée 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.

