



Menus du lundi 26 octobre au dimanche 1er noveml

SAUS SEL

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

	lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre	samedi 31 octobre	imanche 1er novembr
	Saint Dimitri	Sainte Émeline	Saint Simon	Saint Narcisse	Sainte Bienvenue	Saint Quentin	TOUSSAINT
MIDI	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPE VINAIGRETTE À L'ORANGE CUISSÉ DE POULET SAUCE AU THYM	MACEDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE OMELETTE AU JUS	SALADE DE CHAMPIGNONS BOULETTES A L'AGNEAU AU JUS ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX YAOURT NATURE BEIGNET AU CHOCOLAT	TABOULÉ AU CITRON FILET DE MERLU BLANC SAUCE ESTRAGON JARDINIÈRE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE VAPEUR	MENU TRADITION SALADE COMPOSÉE STEAK HACHÉ PURÉE DE LÉGUMES AU JUS SUISSE NATURE TARTE À LA CITROUILLE
	PÂTES ET CAROTTES RONDELLES	SEMOULE AUX LÉGUMES	PURÉE E POMMES DE TERRE		SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE		CRÈME PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS	
	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS		POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE DE LÉGUMES	
SOIR	POTAGE CAROTTE AU CUMIN	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE POTIMARRON		ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE	LASAGNES DE LÉGUMES	
	QUICHE AU FROMAGE	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CRÈME	MARMITE DE LA MER ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISON		POMMES DE TERRE SAUTÉE		
	HARICOTS BEURRE						
	COMPOTE DE FRUITS	LAITAGE DU JOUR	MOUSSE CITRON		FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

egende : **Produit régional** | Recette préferée 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.

