



Menus du lundi 26 octobre au dimanche 1er novembre

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	dimanche 1er novembre
	Saint Dimitri	Sainte Émeline	Saint Simon	Saint Narcisse	Sainte Bienvenue	Saint Quentin	TOUSSAINT
MIDI	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PÂTES ET CAROTTES RONDELLES SAINT PAULIN YAOURT ARÔME	CAROTTES RAPE VINAIGRETTE À L'ORANGE CUISSÉ DE POULET SAUCE AU THYM SEMOULE AUX LÉGUMES GOUDA FRUIT DE SAISON	FLAMISCHE AUX POIREAUX HACHIS PARMENTIER SAMOS COMPOTE DE FRUITS		TABOULÉ AU CITRON FILET DE MERLU BLANC SAUCE ESTRAGON CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE RÉCHAMFI CAMEMBERT CRÈME PRALINÉ	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL TARTIFLETTE PETIT MOULÉ AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS	MENU TRADITION SALADE VERTE AUX GÉSÍERS VINAIGRETTE (DOSSETTE) POTÉE CHAMPENOISE SAINT NECTAIRE TARTE À LA CITROUILLE
SOIR	POTAGE CAROTTE AU CUMIN QUICHE AU FROMAGE HARICOTS BEURRE COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DUBARRY TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CRÈME LAITAGE DU JOUR	POTAGE DE POTIMARRON MARMITE DE LA MER ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISON MOUSSE CITRON	SALADE DE CHAMPIGNONS BOUDIN NOIR AUX POMMES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX FROMAGE À LA COUPE BEIGNET AU CHOCOLAT	POTAGE SAINT GERMAIN ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉE FLAN CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES LASAGNES DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	

legende : **Produit régional** | Recette préférée 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.

