



Menus du lundi 28 septembre au 04 octobre 2026

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

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre	samedi 3 octobre	dimanche 4 octobre
	Saint Venceslas	Saint Michel	Saint Jérôme	Sainte Thérèse	Saint Léger	Saint Gérard	Saint François
MIDI	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'AIL	ENDIVES AU BLEU VINAIGRETTE (DOSETTE)	SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES ET MAYONNAISE		PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICION	CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	MENU TRADITION
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON BLANC	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	FILET DE LIMANDE SAUCE À L'ANETH	WATERZOÏ DE POULET	
	POÊLÉE DE LÉGUMES ET RIZ	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE	PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE	COEUR DE BLÉ	SEMOULE	
	MIMOLETTE	GOUDA	VACHE PICON	LÉGUMES DU POT	CAMEMBERT (PORTION)	CHANTENEIGE	
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ		CRÈME DESSERT PRALINÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	
SOIR	POTAGE AU CHOU	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LENTILLES	FROMAGE À LA COUPE	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DE CHAMPIGNONS	MORBIER CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
	RAVIOLINIS AU FROMAGE SAUCE CRÈME	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	POISSON MEUNIERE	GATEAU ANANAS COCO	GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET	LASAGNE AUX LÉGUMES	
		SEMOULE AUX LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE		SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)		
	CRÈME PISTACHE	LAITAGE DU JOUR	FLAN CARAMEL		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	

legende : r produit régional | r recette prélevée des aînés | r origine France | r 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.

