Menus du lundi 30 novembre au dimanche 5 décembr

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

	lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	mercredi 2 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre	samedi 5 décembre	dimanche 5 décembre
	Saint André	Sainte Florence	Sainte Viviane	Saint François-Xavier	Sainte Barbara	Saint Gérard	Saint Nicolas
MIDI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT CUISSE DE POULET SAUCE AUX ÉPICES LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE RIZ AUX LÉGUMES EDAM MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHOUCROUTE GARNIE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	RILLETTES DE PORC, CORNICHONS SAUTÉ DE POULET SAUCE AU CIDRE PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE À LA COUPE SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	MÉLANGE DE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW POISSON MEUNIÈRE SALSIFIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT COMPOTE DE FRUIT	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF SPAGHETTIS CANCOILLOTTE LIÈGEOIS CAFÉ	MENU TRADITION QUICHE AU POTIMARRON RÔTI DE PORC SAUCE AUX OIGNONS PETITS POIS ET CAROTTES BÛCHE DE CHÈVRE GÂTEAU BASQUE
SOIR	POTAGE AU CHOU TARTE AU POTIRON ET MAROILLES SALADE VERTE, VINAIGRETTE (DOSETTE) COMPOTE DE FRUITS	POTAGE CRÉCY RÔTI DE PORC SAUCE ARRABIATA PETITS POIS LAITAGE DU JOUR	POTAGE DE LENTILLES OEUFS FLORENTINES ET POMMES DE TERRE CRÈME DESSERT CARAMEL		VELOUTÉ D'ÉPINARDS JAMBON DE DINDE (TRANCHÉ) PÂTES AUX PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON	CRÈME DE CHAMPIGNONS FILET DE COLIN SAUCE CRÈME PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE FLAN VANILLE	

Legende : Produit regional | Recette preferee des aines | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnements.