



Menus du lundi 4 octobre au dimanche 10 octobre

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

	lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre	samedi 9 octobre	dimanche 10 octobre
	Saint F.d'assise	Sainte Fleur	Sainte Bruno	Saint Serge	Saint Pélage	Saint Denis	Saint Ghislain
Menu A	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE	ENDIVES AUX NOIX	FÊTE DES GRANDS-PÈRES	TARTE PROVENCALE	CHOU ROUGE EMINCE EN VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	ANDOUILLETTE GRILLEE	LASAGNES BOLOGNAISE	PETIT SALE	TERRINE DE LAPIN	GRATIN DE MOULES	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX	SALADE FRISEE AUX LARDONS
	POMMES RISSOLEES	(plate complet)	LENTILLES BIO CUISINEES	SAUTE DE CANARD A L'ORANGE	RIZ BIO	MACARONIS	POT AU FEU
	YAOURT NATURE	MARCAIRE	TOMME NOIRE	POLENTA CREMEUSE / DUO DE CAROTTES	GOUDA	FROMAGE FRAIS	LEGUMES DU POT
	TARTE AUX PRUNES	ENTREMETS PISTACHE	ECLAIR CAFE	PLATEAU DE FROMAGES (CHEVRE)	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON	MORBIER
Menu B	VELOUTE DE LEGUMES	CREME DUBARRY	POTAGE DE HARICOTS VERTS	TARTE CITRON MERINGUEES	POTAGE DE BROCOLIS	VELOUTÉ DE COURGETTES	PARIS BREST
	BŒUF MODE	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	POULET AUX CHAMPIGNONS		BOUL'BŒUF À LA BOURGUIGNONNE	RÔTI DE PORC SAUCE CRÈME	
	CAROTTES	RIZ ET PETITS POIS	POMMES AU FOUR		HARICOTS BEURRE	GRATIN DE POTIRON	
	POMME AU FOUR	COMPOTE POMMES VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINÉ	

Légende : **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.

