



# Menus du lundi 18 octobre au dimanche 24 octobre

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

|        | lundi 18 octobre<br>saint Luc | mardi 19 octobre<br>Saint René | mercredi 20 octobre<br>Sainte Adeline | jeudi 21 octobre<br>Sainte Céline              | vendredi 22 octobre<br>Sainte Elodie | samedi 23 octobre<br>Saint Jean de Capistran | dimanche 24 octobre<br>Saint Florentin |
|--------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------------------|--|--|
| Menu A | SALADE VERTE                  | PÂTÉ EN CROÛTE                 | BETTERAVES MIMOSA                     | CUCURBITACÉES DE L'ENTRÉE AU DESSERT           | ŒUF DUR SAUCE CIBOULETTE             | CAROTTES AU PERSIL                           | MENU TRADITION                         |
|        | TARTIFLETTE                   | ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE    | CHOUCROUTE                            | COURGETTE RÂPÉES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE | MARMITTE DE POISSONS                 | CERVELAS ALSACIEN                            | TERRINE DE SAUMON SAUCE TARTARE        |
|        | (plat complet)                | BROCOLIS BECHAMEL              | GARNIE                                | POULET FAÇON TAJINE                            | POMMES VAPEUR / FONDUE DE POIREAUX   | LENTILLES BIO                                | SAUTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS        |
|        | CARRE DE L'EST                | BLEU                           | BRIE MAUBERT                          | BUTTERNUT ROTI ET SEMOULE BIO                  | MARCAIRE                             | FROMAGE FONDU                                | RIZ BIO ET CAROTTES                    |
| Menu B | POMME AU FOUR                 | CRUMBLE AUX POIRES             | FRUIT DE SAISON                       | PLATEAU DE FROMAGE (MAROILLES)                 | ENTREMET PISTACHE                    | FRUIT DE SAISON                              | TOME DE VERGAVILLE                     |
|        | VELOUTE DE LEGUMES            | POTAGE DE POIREAUX             | VELOUTE DE LAITUE                     | FLAN DE COURGE A LA VANILLE                    | POTAGE PARMENTIER                    | VELOUTE DE LEGUMES VERTS                     | ÉCLAIR AU CHOCOLAT                     |
|        | SAUTE DE POULET AUX OIGNONS   | FILET DE MERLU AU VIN BLANC    | BOEUF STROGONOFF                      |  | ROTI DE DINDE SAUCE BRUNE            | COQUILLETTES BIO                             |  |
|        | RIZ BIO AUX LEGUMES           | POMMES DE TERRE VAPEUR         | SALSIFIS AU BEURRE                    |  | CHOUX DE BRUXELLES                   | À LA BOLOGNAISE                              |  |
|        | FRUIT DE SAISON               | FROMAGE BLANC AU COULIS        | COMPOTE POMME-POIRE VANILLE           |  | ANANAS AU SIROP                      | COMPOTE POMME MYRTILLES                      |  |

Légende: Recette préférée des amies | 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.

