



Menus du lundi 15 novembre au dimanche 21 novembre

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

	lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre	samedi 20 novembre	dimanche 21 novembre
	Saint Albert	Sainte Marguerite	Sainte Elisabeth	Sainte Aude	Saint Tanguy	Saint Edmond	Saint Dimitri
Menu A	BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	RILLETTES DE POISSONS	MENU BEAUJOLAIS	OEUF DUR MAYONNAISE AU PAPRIKA	CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS	ANDOUILLE ET CORNICIONS
	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	RÔTI DE DINDE SAUCE À LA MOUTARDE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU BASILIC	SALADE VERTE AUX LARDONS VINAIGRETTE	FILET DE HOKI SAUCE ECHALOTE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	VELOUTÉ DE LÉGUMES
	PUREE DE LEGUMES	BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX RAISINS	ENDIVES A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	POTEE
	BRIE MAUBERT	CARRE DE L'EST	GOUDA	POMME DE TERRE	EDAM	FROMAGE FRAIS NATURE	LORRAINE
	FAR AUX PRUNEAUX	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	GRENAILLES AUX HERBES	TARTE MYRTILLES	FRUIT DE SAISON	TOME DE VERGAVILLE
Menu B	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE POTIRON	VELOUTÉ DU POTAGER	PLATEAU DE FROMAGES (CANTAL, COMTE)	SOUPE DE BROCOLIS	POTAGE DE CÉLERI RAVE	GÂTEAU AU MIEL
	PETIT SALÉ	CASSOLETTE DE COLIN	GRATIN DE GNOCCHIS	POIRE AU VIN	BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AUREORE	
	LENTILLES BIO CUISINEES	RIZ BIO / FENOUIL BRAISE	A LA VERDURA		SEMOULE BIO	GRATIN DE BLETTES	
	COMPOTE POMME- FRUITS ROUGES	ENTREMET VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	

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.

