



# Menus du lundi 15 novembre au dimanche 21 novembre

Sans SEL

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	POMELOS	MENU BEAUJOLAIS  SALADE VERTE  SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX RAISINS POMME DE TERRE GRENAILLES AUX HERBES  BRASSE NATURE  POIRE AU VIN	OEUF DUR MAYONNAISE AU PAPRIKA	CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS	ANDOUILLE ET CORNICHONS
	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	RÔTI DE DINDE SAUCE À LA MOUTARDE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU BASILIC SEMOULE AUX PETITS LEGUMES		FILET DE HOKI SAUCE ECHALOTE	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE	VELOUTÉ DE LÉGUMES
	PUREE DE LEGUMES	BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL	GOUDA		ENDIVES A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	EMINCE DE VOLAILLE
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	LIÉGEOIS CAFÉ		YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	LEGUMES DU POT
	FAR AUX PRUNEAUX	FRUIT DE SAISON			TARTE MYRTILLES	FRUIT DE SAISON	TOME DE VERGAVILLE
Menu B	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE POTIRON	VELOUTÉ DU POTAGER		SOUPE DE BROCOLIS	POTAGE DE CÉLERI RAVE	GÂTEAU AU MIEL
	PETIT SALÉ	CASSOLETTE DE COLIN	GRATIN DE GNOCCHIS		BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE	
	LENTILLES BIO CUISINEES	RIZ BIO / FENOUIL BRAISÉ	A LA VERDURA		SEMOULE BIO	GRATIN DE BLETTES	
	COMPOTÉ 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.

