



Menus du lundi 22 novembre au dimanche 28 novembre

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

	lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre	samedi 27 novembre	dimanche 28 novembre
	Sainte Cécile	Saintt Clément	Sainte Flora	Sainte catherine	Sainte Delphine	Saint Séverin	Saint Avent
Menu A	POIREAU VINAIGRETTE	CRÊPE FORESTIÈRE	CÉLERI REMOULADE	MENU THANKSGIVING	ENDIVES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE	SPAGHETTIS	SAUCISSE FUMÉE		FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	CHILI	
	PURÉE DE PATATE DOUCE	FAÇON CARBONARA	HARICOTS BLANCS BIO SAUCE TOMATE		CHOU DE BRUXELLES ET PDT	CON CARNE	
	TOMME GRISE	CARRÉ DE L'EST	BLEU		CARRÉ DE L'EST	FROMAGE FONDU	
	BABA AU RHUM	CREME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON		GATEAU ROULE ABRICOT	FRUIT DE SAISON	
Menu B	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE DE SALSIFIS	PLATEAU DE FROMAGES (EMMENTAL) CAKE MARBRE POTIRON ET CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ DE LÉGUMES	PARIS BREST
	BLANQUETTE DE POULET	POISSON MEUNIÈRE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE		SAUTE DE BŒUF SAUCE GRAND VENEUR	ESCALOPE VIENNOISE	
	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE CELERI	SÉMOULE BIO AUX LÉGUMES		HARICOTS VERTS	ÉPINARDS À LA CRÈME	
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME ORANGE	YAOURT AROMATISÉ		GATEAU ROULE ABRICOT	RIZ AU LAIT	

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.

