



Menus du lundi 22 novembre au dimanche 28 novembre

Sans SEL

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	POMELOS	CÉLERI REMOULADE	MENU THANKSGIVING	ENDIVES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MENU TRADITION	
	ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE	SPAGHETTIS	NORMANDIN DE VEAU		FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	CHILI		
	PURÉE DE PATATE DOUCE	FAÇON CARBONARA	HARICOTS BLANCS BIO SAUCE TOMATE		COLESLAW	CHOU DE BRUXELLES ET PDT		CON CARNE
	TOMME GRISE	FROMAGE BLANC	BLEU		SAUTE DE BŒUF AU JUS	FROMAGE BLANC		FROMAGE FONDU
	BABA AU RHUM	CREME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON		CAROTTES CARAMÉLISÉES	GATEAU ROULE ABRICOT		FRUIT DE SAISON
Menu B	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE DE SALSIFIS	BRASSE NATURE	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	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES		HARICOTS VERTS	ÉPINARDS À LA CRÈME		
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME ORANGE	YAOURT AROMATISÉ		GATEAU ROULE ABRICOT	RIZ AU LAIT		
				CAKE MARBRE POTIRON ET 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.

