



Menus du lundi 29 novembre au dimanche 5 décembre

SANS SEL

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

	lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 1 décembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre	samedi 4 décembre	dimanche 5 décembre
	Saint Saturnin	Saint André	Sainte Florence	Sainte Viviane	Saint François Xavier	Sainte Barbara	Saint Gérard
Menu A	SALADE VERTE	POIREAUX VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	ROSETTE ET CORNICHONS	SAINT NICOLAS	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	MENU TRADITION
	HACHIS	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÉMEUSE	BOEUF BOURGUIGNON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BOLOGNAISE AU THON	TARTIFLETTE	RILETTES DE POISSON
	PARMENTIER	ENDIVES BRAISEES	CAROTTE BRAISEES	FRICASSÉE DE BOUDIN	TORTIS	FROMAGE FRAIS	BOUCHEE À LA REINE
	MARCAIRE	SAINT PAULIN	COMTE	BLANC POMME DE TERRE GRENAILLE CRÈME AUX HERBES	CARRE DE L'EST	FRUIT DE SAISON	RIZ BIO
	POMME AU FOUR	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	PLATEAU DE FROMAGE (TOME DE VERGAVILLE)	COMPOTES POMMES ET POIRES		CANTAL
Menu B	VELOUTE DE POIS CASSES BIO	POTAGE MARAÎCHER	VELOUTÉ DE NAVETS	STRUDEL AUX FRUITS	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE LÉGUMES	TARTE AU CITRON
	LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES	GRATIN		PILONS DE POULET À LA MOUTARDE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AU CURRY	
	COQUILLETES BIO		POLONAIS		PURÉE DE PANAIS	SEMOULE BIO AUX RAISINS	
	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE POMME POIRE		MOUSSE CITRON	LIÉGEOIS VANILLE	

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.

