



Menus du lundi 24 janvier au dimanche 30 janvier

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

	lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier	samedi 29 janvier	dimanche 30 janvier
	Saint François de Sales	Conversion de Saint Paul	Sainte Paule	Sainte Angèle	Saint Thomas d'Aquin	Saint Gildas	Sainte Martine
Menu A	BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON RÔTI DE DINDE SAUCE À LA MOUTARDE	POMELOS AIGUILLE TRES VE POULET SAUCE AU RASHIC	MENU BELGE CHICONS VINAIGRETTE AU CIDRE CARBONADE FLAMANDE	OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE ECHALOTE	CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE	MENU TRADITION
	PUREE DE LEGUMES	BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	FRITES	ENDIVES A LA CREME YAOURT NATURE	PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE BLANC NATURE	POMELOS
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSES NATURE	BRASSÉ NATURE	TARTE MYRTILLES	FRUIT DE SAISON	POT AU FEU
	FAR AUX PRUNEAUX	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	GAUFRE LIEGEOISE	SOUPE DE BROCOLIS BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE	POTAGE DE CÉLERI RAVE QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE	SUISSES NATURE
					SEMULE	GRATIN DE BLETTES	GÂTEAU AU MIEL
Menu B	POTAGE DE LEGUMES VERTS PETIT SALÉ	POTAGE DE POTIRON CASSOLETTE DE COLIN	CRÈME DE VOLAILLE GRATIN DE GNOCCHIS		FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	
	LÉNTILLES BIO CUISINEES	RIZ DE CAMARGUE / FENOUIL BRAISE	A LA VERDURA GOUDA				
	COMPOTE POMME- FRUITS ROUGES	ENTREMET VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS				

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.

