



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	RILLETES DE POISSONS AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU BASILIC	MENU BELGE CHICONS VINAIGRETTE AU CIDRE CARBONADE FLAMANDE FRITES DUO DE FROMAGES (MARCAIRE) GAUFRE LIEGEOISE	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS	MENU TRADITION ANDOUILLE ET CORNICHONS POT AU FEU COMTÉ GÂTEAU AU MIEL
	PUREE DE LEGUMES	BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES		FILET DE HOKI SAUCE ECHALOTE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	
	BRIE MAUBERT	CARRE ROUSSOT	GOUDA		ENDIVES A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	
	FAR AUX PRUNEAUX	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ		EDAM	FROMAGE FRAIS NATURE	
Menu B	POTAGE DE LEGUMES VERTS	POTAGE DE POTIRON	CRÈME DE VOLAILLE		SOUPE DE BROCOLIS	POTAGE DE CÉLERI RAVE	
	PETIT SALÉ	CASSOLETTE DE COLIN	GRATIN DE GNOCCHIS		BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AUREOLE	
	LENTILLES BIO CUISEES	RIZ DE CAMARGUE / FENOUIL BRAISE	A LA VERDURA		SEMOULE	GRATIN DE BLETTES	
	COMPOTE POMME- FRUITS ROUGES	ENTREMET VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	

Legende : Produit regional | recette preferée des amies | 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.

