



Menus du lundi 12 septembre au

SAUS SEL

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

	#####	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	#####	#####	dimanche 18 septembre
	Saint Apollinaire	Saint Aimé	La Sainte Croix	Saint Roland	Sainte Edith	Saint Renaud	Sainte Nadège
Menu A	CONCOMBRE A LA BULGARE ROTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE BRASSE NATURE MOUSSE NOIX DE COCO	CELERI REMOULADE MOUSSAKA FROMAGE BLANC NATURE LIÉGEAIS CAFÉ	SALADE DE PDT AU THON ET MAÏS SAUTE DE DINDE NORMANDE LENTILLES BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	MENU BOURGUIGNON BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES AUX OIGNONS SUISSES NATURE POIRE AU VIN ROUGE	TOMATES VINAIGRETTE ROGNONS A LA BORDELAISE PUREE DE POMMES DE TERRE BRASSE NATURE CLAFOUTIS AUX POIRES	DUONAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTFF OMELETTE HARICOTS PLATS FROMAGE BLANC NATURE FLAN PISTACHE	MENU TRADITION POMELOS SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF PUREE DE LEGUMES YAOURT NATURE ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	VELOUTÉ DE TOMATE TAJINE DE VOLAILLE SEMIOULE BIO / LÉGUMES TAJINES	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE MERLU BLANC A EPINARDS BÉCHAMEL ET RIZ	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE LENTILLES BIO CUISINÉES		CRÈME DE PETITS POIS ROGNONS A LA BORDELAISE PUREE DE POMMES DE TERRE COMPOTE POMMES MYRTILLE	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS PLATS FRUIT DE SAISON	
	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	COMPOTE POMMES CANNELLE				

Legende : Produit regional | Recette preferree des aines | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou derives pouvant entrainer des allergies ou intolerances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnement.

