



Menus du 17 octobre au 23 octobre

Sans sel

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

	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre	samedi 22 octobre	#####
	Saint Baudoin	Saint Luc	Saint René	Sainte Adeline	Sainte Céline	Sainte Elodie	Saint Jean de Caspistran
Menu A	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE AUX POMMES	HOUMOUS	MENU CHAMPAGNE ARDENNES	BLANC DE POIREAUX ET VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC AU THYM	BOEUF BOURGUIGNON	BOULETTES AU BŒUF SAUCE TOMATE	BETTERAVES VINAIGRETTE POTÉE	BOUCHÉE DE LA MER	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	POMELOS
	NAVETS BRAISES	MACARONIS	SEMOULE BIO	CHAMPENOISE	RIZ DE CAMARGUE	DUO DE HARICOTS	SOT L'Y LAISSE
	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON	BRASSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YOURT NATURE	CHOU FACON CHOUROUTE
	LIEGEOIS CAFE	TARTE AU CITRON		TARTE AU FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE	FRUIT DE SAISON	SUISSES NATURE
Menu B	CRÈME DE POIREAUX	POTAGE DE LENTILLES BIO	CREME DE CHAMPIGNONS		POTAGE SAINT GERMAIN (POIS SAUTÉ DE DINDE A LA	VELOUTE DE COURGES	CRUMBLE AUX POIRES
	GRATIN CHOU FLEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	BOUL'BOEUF A LA TOMATE		TOMATE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	
	ET POMMES DE TERRE AUX OEUFS	BROCOLIS BECHAMEL	SEMOULE BIO		BLETTES ET POMMES DE TERRE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	
	FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS	COMPOTE POMME PECHE		FRUIT DE SAISON	TARTE CHOCOLAT	

Legende : produit régional | recette préférée des aînés | Origine France | Produits BIO

nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des traces pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. menu établi sous réserve d'approvisionnement.

