



# Menus du lundi 17 octobre au #####

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	QUICHE AU FROMAGE	CHOU ROUGE AUX POMMES	HOUMOUS	MENU CHAMPAGNE ARDENNES	BLANC DE POIREAUX ET VINAIGRETTE	CROQUE MONSIEUR	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC AU THYM	BOEUF BOURGUIGNON	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE	FRISÉE AUX LARDONS	BOUCHÉE DE LA MER	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	FROMAGE DE TETE
	NAVETS BRAISES	MACARONIS	HARICOTS PLATS	POTÉE	RIZ DE CAMARGUE	DUO DE HARICOTS	CHOUCROUTE
	GOUDA	MARCAIRE	CAMEMBERT	CHAMPENOISE	BRIE MAUBERT	TOMME DE VERGAVILLE	GARNIE
	LIEGEOIS CAFE	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE	FRUIT DE SAISON	CHÈVRE BÛCHE
Menu B	CRÈME DE POIREAUX	POTAGE DE LENTILLES BIO	CRÈME DE CHAMPIGNONS	TARTE AU FROMAGE BLANC	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS SAUTÉ DE DINDE A LA	VELOUTE DE COURGES	MÉLANGE
	GRATIN CHOU FLEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	BOUL'BOEUF A LA TOMATE		TOMATE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	CRUMBLE AUX POIRES
	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	COMPOTÉ 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 dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.

