



Menus du lundi 19 septembre au 25 septembre

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

	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	#####	samedi 24 septembre	#####
	Sainte Emille	Saint Davy	Saint Mathieu	Saint Maurice	AUTOMNE	Saint Thècle	Saint Hermann
Menu A	RADIS ROSE ET BEURRE	PASTEQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU	MENU NORMANDIE	SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	POULET CHASSEUR	RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE PORC AU JUS	SALADE VERTE, POMMES, ET NOIX	COLIN SAUCE ANETH	OEUFS A LA FLORENTINE	SALADE DE FENOUIL AUX POMMES
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS A L'OIGNON	LENTILLES À LA CRÈME	ESCALOPE DE DINDE	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES	SPAETZLES	PILONS DE POULET
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	BRASSE NATURE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	SEMOULE BIO AUX LEGUMES
	COMPOTE POMME FEUR D'ORANGER	FAR AUX PRUNEAUX	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC NATURE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	
Menu B	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE NAVETS	TEURGOULE (RIZ AU LAIT)	CRÈME DE POIREAUX	POTAGE DE LENTILLES BIO	ILE FLOTTANTE
	SAUTÉ DE PORC AU VIN	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE		CORDON BLEU DE DINDE	OEUFS	
	FLAGEOLETS ET CAROTTES	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO		JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	A LA FLORENTINE	
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE		MOUSSE AU CHOCOLAT	ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE	

Legende : Produit régional | recette préférence des aires | Origine France | Produits BIO

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

