



Menus du lundi 19 septembre au 25 septembre au

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 Emilie	Saint Davy	Saint Mathieu	Saint Maurice	AUTOMNE	Saint Thècle	Saint Hermann
Menu A	RADIS ROSE ET BEURRE	PASTEQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU	MENU NORMANDIE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	RILLETES DE POISSON	MENU TRADITION
	POULET CHASSEUR	RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE	SALADE VERTE, POMMES, ET NOIX	COLIN SAUCE ANETH	PALETTE A LA DIABLE	SALADE DE FENOUIL AUX POMMES
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS A L'OIGNON	LENTILLES À LA CRÈME	ESCALOPE À LA NORMANDE	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES	SPAETZLES	COUSCOUS
	TOMME DE VERGAVILLE	BRIE MAUBERT	CARRÉ FONDU	POMMES DE TERRE SAUTÉES	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU	(plat complet)
	COMPOTE POMME FEUR D'ORANGER	FAR AUX PRUNEAUX	CREME DESSERT VANILLE	DUO DE FROMAGES (CAMEMBERT) TEURGOULÉ (RIZ AU LAIT)	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	MUNSTER
Menu B	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE NAVETS		CRÈME DE POIREAUX	PÔTAGE 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 : Produits régionaux | Nouvelle préférence des allergies | Origine France | Produits BIO

Tous 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'approvisionnement.

