



Menus du lundi 26 septembre au dimanche 2 octobre

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

	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	#####	jeudi 29 septembre	#####	samedi 1 octobre	dimanche 2 octobre
	Saint Côme, Damien	Saint Vincent de Paul	Saint Venceslas	Saint Michel	Saint Jérôme	Sainte Thérèse de Lisieux	Saint Léger
Menu A	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE	MOUSSE DE FOIE	MENU ALSACE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL ET SURIMI
	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	LASAGNES BOLOGNAISE	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS CHOUCROUTE	GRATIN DE MOULES	CASSOULET	VELOUTÉ DE LÉGUMES
	POMMES RISSOLEES	(plat complet)	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	GARNIE	RIZ DE CAMARGUE	(PLAT COMPLET)	POT AU FEU
	YAOURT NATURE	EMMENTAL	CARRÉ FONDU	PLATEAU DE FROMAGES (MUNSTER)	GOUDA	FROMAGE FRAIS	LEGUMES DU POT
	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	STRUDEL AUX POMMES	COMPOTE POMME CANNELLE	FRUIT DE SAISON	MORBIER
Menu B	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)	VELOUTÉ DE COURGES		VELOUTÉ DE LAITUE	CRÈME DUBARRY	PARIS BREST
	BŒUF MODE	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE	ANDOUILLETES DE POULET SAUCE MARCHAND DE VIN		BOUL'ŒUF À LA BOURGUIGNONNE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	
	CAROTTES	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES	TORSADES BIO		HARICOTS BEURRE	GRATIN DE POTIRON	
	POMME AU FOUR	COMPÔTE POMMES VANILLE	ÉCLAIR AU CAFÉ		FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT PRALINÉ	

Legende : (rouge) régional | recette préférée des clients | origine France | Produits BIO

Nos 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'approvisionnements.

