



# Menus du lundi 3 octobre au #####

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

	lundi 3 octobre Saint Gérard	mardi 4 octobre Saint François d'Assise	mercredi 5 octobre Sainte Fleur	jeudi 6 octobre Saint Bruno	vendredi 7 octobre Saint Serge	samedi 8 octobre Sainte Pélagie	##### Saint Denis	
Menu A	SAUCISSON À L'AIL SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES EDAM CLAFOUTIS AUX POMMES	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE BRIE MAUBERT COMPOTE POMME CASSIS	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE SPAGHETTI À LA CARBONARA CARRÉ FONDU FLAN AU CHOCOLAT	MENU BRETAGNE MOULES À L'ESCABÈCHE HIG HA FARZ (POT AU FEU BRETON) PLATEAU DE FROMAGE (TOMME) FAR BRETON	OEUF DUR MACÉDOINE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS BÉCHAMEL MARCAIRE BRIOCHE PERDUE CREME DE CHAMPIGNONS NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU COQUILLETES BIO POIRE AU VIN	RILLETES DE PORC CHOU FARCI POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON POTAGE DE LÉGUMES VERTS CHIPOLATAS PURÉE DE CAROTTES COMPOTE POMME PETIT BEURRE	MENU TRADITION PATÉ EN CROUTE CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS MORBIER MOELLEUX AUX AMANDES	
	CRÈME DE NAVETS TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE NAPOLITAINE LIEGEOIS VANILLE	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI BRANDADE DE POISSON TARTÉ AUX MYRTILLES	CRÈME DE POIREAUX ROTI DE BŒUF À L'ÉCHALOTE NAVETS BRAISÉS FRUIT DE SAISON					

Legende : ■ produit régional | recette préférée des aïeux | ■ 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.

