



Menus du 10 octobre au 16 octobre

Sans Sel

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

	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre	samedi 15 octobre	#####
	Saint Ghislain	Saint Firmin	Saint Wilfried	Saint Géraud	Saint Juste	Sainte Thérèse d'Avila	Sainte Edwige
Menu A	SALADE VERTE	CELERI REMOULADE	COLESLAW	MENU PICARDIE	CAROTTES RAPEES AU PERSIL	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	OMELETTE	ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CARBONNADE FLAMANDE	PAMPLEMOUSSE	LASAGNES	COQUILLETES BIO	PAMPLEMOUSSE
	PETITS POIS	BROCOLIS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	OMELETTE	SAUMON EPINARDS	SAUCE BOLOGNAISE	BLANQUETTE DE VEAU
	FROMAGE BLANC NATURE	YOURT NATURE	SUISSES NATURE	ENDIVES BRAISEES	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES
	POMME AU FOUR	CAKE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	BRASSE NATURE	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	SUISSES NATURE
Menu B	VELOUTE DE COURGES	POTAGE AU CHOU	VELOUTE DE LAITUE	CRUMBLE PRUNES AU SPECULOOS	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE NAVETS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	OMELETTE AU FROMAGE	POISSON PANÉ ET CITRON	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME		SAUCISSON VIGNERON	COQUILLETES BIO	
	PETITS POIS AUX LARDONS	POMMES DE TERRE VAPEUR	FARFALLES		PURÉE DE POMMES DE TERRE	À LA BOLOGNAISE	
	FROMAGE BLANC AU COULIS	CAKE AUX POIRES	COMPOTE POMME- POIRE VANILLE		FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME MYRTILLES	

Legende : ■ produit régional | ■ recette préférencée des années | ■ 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'approvisionnements.

