



# Menus du 3 octobre au 9 octobre

SANS Sel

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

	lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	mercredi 5 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre	samedi 8 octobre	#####
	Saint Gérard	Saint François d'Assise	Sainte Fleur	Saint Bruno	Saint Serge	Sainte Pélagie	Saint Denis
Menu A	ENDIVES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES BRASSE NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME CASSIS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF A L ECHALOTE NAVETS BRAISES YAOURT NATURE FLAN AU CHOCOLAT	MENU BRETAGNE  MOULES À L'ESCABÈCHE HIGHA FARZ  (POT AU FEU BRETON)  SUISSES NATURE  FAR BRETON	OEUF DUR MACÉDOINE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU COQUILLETES BIO  BRIOCHE PERDUE  CREME DE CHAMPIGNONS NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU COQUILLETES BIO  POIRE AU VIN	SALADE DE PATES  OMELETTE PUREE DE CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON  POTAGE DE LÉGUMES VERTS CHIPOLATAS PURÉE DE CAROTTES  COMPOTE POMME PETIT BEURRE	MENU TRADITION  POMELOS CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS  MOELLEUX AUX AMANDES
		POTAGE CAROTTES ET CÉLÉRI BRANDADE DE POISSON TARTÉ AUX MYRTILLES	CRÈME DE POIREAUX ROTI DE BŒUF A L'ECHALOTE NAVETS BRAISES FRUIT DE SAISON				
		CRÈME DE NAVETS TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE NAPOLITAINE LIEGEOIS VANILLE					

Legende : Produit Regional | Recette préférée des aînés | 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'approvisionnement.

