Menus du lundi 28 novembre au dimanche 4 décembre

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

	lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre	samedi 3 décembre	dimanche 4 décembre
	Saint Jacques	Saint Saturnin	Saint André	Sainte Florence	Sainte Viviane	Saint Xavier	Sainet Barbara
MIDI	RADIS ROSE ET BEURRE	CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSON À L'AIL	MENU ST NICOLAS	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	RILLETTES DE POISSON	MENU TRADITION
	POULET CHASSEUR	RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	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	FRICASSÉE DE BOUDIN BLANC	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES	SPAETZLES	COUSCOUS
	TOMME DE VERGAVILLE	BRIE MAUBERT	FROMAGE FRAIS	POMMES DE TERRE GRENAILLE CRÈME ÉCHALOTE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU	(plat complet)
	COMPOTE POMME FEUR D'ORANGER	FAR AUX PRUNEAUX	CREME DESSERT VANILLE	DUO DE FROMAGES (MUNSTER)	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	MORBIER
SOIR	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE NAVETS	STRUDEL AUX FRUITS	CRÈME DE POIREAUX	POTAGE DE LENTILLES BIO	ILE FLOTTANTE
	SAUTÉ DE PORC AU VIN	POISSON MEUNIERE ET CITRON	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE		CORDON BLEU DE DINDE	OEUFS	
	FLAGEOLETS ET CAROTTES	GRATIN DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	COQUILLETTES BIO		JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	A LA FLORENTINE	
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE		MOUSSE AU CHOCOLAT	ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE	

Légende : Produit régional | Recette préférée des ailes | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.