



Menus du lundi 19 décembre au dimanche 25 décembre

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

	lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre	samedi 24 décembre	dimanche 25 décembre
	Saint Urbain	Saint Abraham	Saint Pierre	HIVER	Saint Armand	Sainte Adèle	NOËL
Midi	TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO) SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE POTÉE LORRAINE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOUDIN NOIR ET POMME	MENU LIMOUSIN MESCLUN VINAIGRETTE À LA MOUTARDE FONDUE CREUSOISE JAMBON CRU / POMMES DE TERRE RISSOLÉES PLATEAU DE FROMAGES (FOURME D'AMBERT) CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH	TERRINE DE SAINT JACQUES SAUCE BALLOTIN DE VOLAILLE SAUCE AU COGNAC POMMES DE TERRE DUCHESSÉ / HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS	MENU TRADITION SALADE AUX GÉSIERS FILET DE SAUMON SAUCE AUX BAIES ROSES RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ET
	CAROTTES À L'AIL	LEGUMES DU POT	PURÉE DE POMMES DE TERRE		TORTIS BIO AUX PETITS LÉGUMES	FROMAGE FRAIS	
	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	FROMAGE FONDU		MIMOLETTE	BUCHE MAISON	
	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE NORMANDE	COMPOTE DE POMME		MOUSSE AU CHOCOLAT		
Soir	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	CRÈME DUBARRY		CRÈME DE CHAMPIGNONS ÔMELETTE SAUCE TOMATE	VELOUTE DE POTIMARRON AUX NOIX NORMANDIN DE VEAU	
	POISSON MEUNIÈRE	BRANDADE DE POISSON	QUICHE AU FROMAGE		BROCOLIS	SALSIFIS À LA CRÈME	
	CHOU FLEUR PERSILLÉES	(plat complet)	JULIENNE DE LÉGUMES				
	COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ		FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CAFÉ	

Legende : Produit régional | recette préférée des aînés | Origine France | Produits BIO

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

