

SANS Sel.



Menus du lundi 26 décembre au dimanche 1 janvier

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

	lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre	samedi 31 décembre	dimanche 1 janvier
	Saint Etienne	Saint Jean	Innocents	Saint David	Saint Roger	Saint Sylvestre	JOUR DE L'AN
Midi	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE	COLESLAW	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BRUNCH	SALADE COMPOSEE	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE	RILLETES DE THON ET SAUMON FUMÉ
	OMELETTE	POULET SAUCE SUPREME	HACHIS PARMENTIER	BETTERAVE VINAIGRETTE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE ITALIENNE	SAUTE DE SANGLIER SAUCE AUX AIRELLES	SALADE COMPOSEE
	PUREE DE BROCOLIS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO CUISINÉES	OMELETTE	RIZ DE CAMARGUE	TERRE / CHOU ROMANESCO	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MIEL ET CITRON
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSES NATURE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE DE LEGUMES
	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR CAFE	BRASSE NATURE	COMPOTE POMMES CASSIS	NID D'ABEILLE	SUISSES NATURE
Soir	POTAGE PARMENTIER	VELOUTE DE LAITUE	VELOUTÉ D'ASPERGES	RIZ AU LAIT	VELOUTÉ D'ENDIVES	VELOUTE DE LEGUMES DU POTAGER	ANANAS FAÇON VIN CHAUD
	JAMBON BLANC LR	CORDON BLEU	HACHIS PARMENTIER		RAVIOLIS À LA VIANDE	QUICHE PROVENÇALE	
	PURÉE DE BROCOLIS	PETITS POIS CAROTTES			SAUCE ITALIENNE	HARICOTS BEURRE	
	GAUFRE LIEGEOISE	MUFFIN AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	

Legende : Produit régional | Netelle préférence des aînés | Origine France | Produits BIO

Tous 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.

