



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	ENDIVES AU BLEU	BRUNCH	TARTE AU MUNSTER	TERRINE DE CHEVREUIL	RILLETTES DE THON ET SAUMON FUMÉ
	LASAGNES BOLOGNAISE	POULET SAUCE SUPREME	SAUCISSE FUMÉE	CAKE A LA FETA OMELETTE SAUCE AU BACON POMMES DE TERRE SAUTÉES PLATEAU DE FROMAGES (CHÈVRE) RIZ AU LAIT	GRATIN DE MOULES	SAUTE DE SANGLIER SAUCE AUX AIRELLES CORSE DE POMMES DE	POTAGE DU MARAICHER
	(plat complet)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO CUISINÉES		RIZ DE CAMARGUE	TERRE / CHOU ROMANESCO	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MIEL ET CITRON TORSAGES BIO ET PARMESAN
	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE FONDU		GOUDA	FROMAGE FRAIS	ANANAS FAÇON VIN CHAUD
	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR CAFE		COMPOTE POMMES CASSIS	NID D'ABEILLE	
Soir	POTAGE PARMENTIER	VELOUTE DE LAITUE	VELOUTÉ D'ASPERGES		VELOUTÉ D'ENDIVES	VELOUTE DE LEGUMES DU POTAGER	
	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 | 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.

