



Menus du lundi 27 novembre au

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

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	#####	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre	samedi 2 décembre	#####
	Saint Séverin	Saint Jacques de la Marche	Saint Saturnin	Saint André	Sainte Florence	Sainte Viviane	Avent
Midi	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CUMIN	ALSACE	RADIS RAPES SAUCE BULGARE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE AU PERSIL	MENU TRADITION
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE BERCY	ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE ESCALOPE DE DINDE	FILET DE MERLU BLANC SAUCE DIÉPPOISE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX LÉGUMES	SALADE COMPOSEE
	BROCOLIS	HARICOTS PLATS			RIZ BIO ET CHAMPIGNONS À L'AIL	COUSCOUS SEMOULE BIO	RÔTI DE BOEUF SAUCE A L'ECHALOTE
	BRASSE NATURE	YAOURT NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	SUISSES NATURE	CHOU FACON CHOUCROUTE FROMAGE BLANC NATURE TARTE AUX POMMES ALSACIENNE	BRASSE NATURE	SUISSES NATURE	PUREE DE LEGUMES
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CITRON	SUISSES NATURE
Soir	POTAGE AU CHOU	POTAGE AU CHOU	POTAGE POTIRON		POTAGE À L'OSEILLE	POTAGE DE LEGUMES VERTS	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
	TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE AUX	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE HARENG		SAUCISSE DE FRANCFORT	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE MELANGE DE SALSIFIS	
		POMMES DE TERRE RISSOLÉES	FONDUE DE POIREAUX		PURÉE DE LÉGUMES	ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GAUFRE LIEGEOISE	

Legende : produit régional, recette préférée des amies, Origine France, Produits BIO

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

