



# 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 PIEMONTAISE	QUICHE AU POTIMARRON	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CUMIN	ALSACE	RADIS ROSES ÉMINCÉS 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		FILET DE MERLU BLANC SAUCE DIÉPPOISE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX LÉGUMES	
	BROCOLIS	HARICOTS PLATS			RIZ BIO ET CHAMPIGNONS À L'AIL	COUSCOUS	
	EDAM	SAINT PAULIN CRÈME DESSERT VANILLE	PETIT MOULÉ AÏL ET FINES HERBES		CAMEMBERT (PORTION)	SEMOULE BIO	
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	PETIT SUISSE	
Soir	POTAGE AU CHOU	POTAGE AU CHOU	POTAGE POTIRON	DUO DE FROMAGE	POTAGE À L'OSEILLE	POTAGE DE LEGUMES VERTS	CANTAL AOP CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
	TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE AUX	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE HARENG	TARTE AUX POMMES ALSACIENNE	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	
					FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GAUFRE LIEGEOISE	
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT				

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

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

