



Menus du **lundi 25 décembre** au

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

	lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre	samedi 30 décembre	dimanche 31 décembre
	NOËL	Saint Etienne	Saint Jean	Innocents	Saint David	Saint Roger	Saint Sylvestre
Midi	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT	CHOU FLEUR VINAIGRETTE AU PERSIL	PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE	LIMOUSIN	ROSETTE	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	MENU TRADITION
	SAUTE DE CERF SAUCE AUX AIRELLES	CREPINETTE DE PORC SAUCE MADÈRE	BOULETTES A L'AGNEAU FAÇON MARENGO	SALADE VERTE VINAIGRETTE DOSETTE SAUCISSE FUMÉE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE AU CITRON	ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL	TERRINE DE SAINT JACQUES & MAYONNAISE
	TAGLIATELLES & BUTTERNUT AU MIEL	POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO	FROMAGE FRAIS NATURE	RÔTI DE DINDE SAUCE FOIE GRAS
	BLEU	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	DUO DE FROMAGE	MIMOLETTE	FRUIT DE SAISON	POMMES DE TERRE GRENAILLES ET DUO DE CAROTTES
	BÛCHE DE NOËL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	CAKE AUX POMMES	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	SAINCT NECTAIRE AOP
Soir	/	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)	POTAGE DE POIREAUX		POTAGE CRESSON	POTAGE POTIRON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
	/	QUICHE AU FROMAGE	CÔTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE		JAMBON DE DINDE	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE	
	/	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	BROCOLIS		PURÉE DE CELERI		
	/	YAOURT ARÔMATISÉ	LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	

Legende : Produits régionaux | Produits préférés des clients | Origine France | Produits Bio

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

