



Menus du lundi 7 octobre au dimanche 13 octobre

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

	lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	#####	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre	samedi 12 octobre	#####	
	Saint Serge	Sainte Pélagie	Saint Denis	Saint Ghislain	Saint Firmin	Saint Wilfried	Saint Géraud	
Midi	PANAIS RAPE VINAIGRETTE	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE	PICARDIE	SALADE VERTE ET NOIX VINAIGRETTE DOSETTE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICION	MENU TRADITION	
	JAMBON LR CHAUD SAUCE	PILONS DE POULET SAUCE AU MIEL MELANGE DE	STEAK HACHE SAUCE AUX NAVETS ET		FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CAPRES	EMINCE DE DINDE SAUCE		TERRINE DE SAUMON SAUCE FROMAGE BLANC ET BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT NECTAIRE AOP TARTE A LA CITROUILLE
	COQUILLETTES BIO	POMMES DE TERRE ET POTIMARRON	CAROTTES AU RAISIN		RIZ BIO PILAF	SEMOULE BIO AUX LEGUMES		
	GOUDA	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS AUX NOIX		BLEU	FROMAGE FONDU		
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE		
Soir	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAIS	POTAGE DE POTIRON	GATEAU AU SPECULOOS	POTAGE DE CELERI RAVE	POTAGE DE POIREAUX		
	PAUPIETTE DE DINDE AU JUS SALSIFIS PERSILLES ET POMMES DE TERRE VAPORISÉES	ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE	BRANDADE DE POISSON		OMELETTE SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE FRANCFORT		
		JULIENNE DE LEGUMES			POMMES DE TERRE RISSOLEES	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BECHAMEL		
	CREME DESSERT CAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT		

Legende : **P** Produit régional | **R** Recette préférée des aînés | **U** Origine France | **B** 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'approvisionnements.

