



# Menus du lundi 4 novembre au #####

Sans sel

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

	lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	#####	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre	#####	#####
	Saint Charles	Sainte Sylvie	Saint Léonard	Sainte Carine	Saint Geoffroy	Saint Théodore	Saint Léon
Midi	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES <b>CUISSE DE POULET</b> SAUCE CHASSEUR	SALADE DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE BOULETTES AU BOEUF SAUCE	FROMAGE BLANC CIBOULETTE  <b>NORMANDIN DE VEAU</b> <b>SAUCE BRUNE</b>	<b>FRANCHE COMTÉ</b>	SALADE COMPOSEE  FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) <b>ROGNONS DE BOEUF</b> SAUCE AU MADERE	<b>MENU TRADITION</b>
	<b>TORTIS BIO</b>	RIZ BIO AUX LÉGUMES	CAROTTES RONDELLES	BETTERAVES VINAIGRETTE	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES	SALADE COMPOSEE
	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	<b>SAUTÉ DE DINDE</b> <b>FACON BLANQUETTE</b> <b>LÉGUMES</b>
	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔME	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE LEGUMES	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	<b>BLANQUETTES ET RIZ</b> RIZ
				SUISSES NATURE			YAOURT NATURE
Soir	VELOUTÉ D'ÉPINARDS CRÉPINETTE DE PORC SAUCE	POTAGE DE CAROTTES AU POISSON MSC MEUNIÈRE	CREME DUBARRY  <b>NORMANDIN DE VEAU</b> SAUCE BRUNE CAROTTES RONDELLES	CAKE AUX AMANDES	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) <b>LASAGNE BOLOGNAISE</b> <b>VBF</b>	POTAGE DE LÉGUMES VERTS QUICHE AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLES	CAKE FACON PAIN D'ÉPICES
	PURÉE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE VAPEUR					
	GAUFRE NAPPEE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ		FRUIT DE SAISON	MOUSSE CAFÉ	

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'approvisionnements.

