

Menus du lundi 18 novembre au dimanche 24 novembre

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

lundi 18 novembre ##### jeudi 21 novembre vendredi 22 novembre #####

	Sainte Aude	Saint Tanguy	Saint Edmond	Saint Rufus	Sainte Cécile	Saint Clément	Christ Roi
Midi	PANAIS RAPE SAUCE COCKTAIL	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE	THANKSGIVING	MOUSSE DE FOIE ET CORNICION	SALADE VERTE AUX NOIX VINAIGRETTE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	JAMBON LR'CHAUD SAUCE CHARCUTIERE	PILONS DE POULET SAUCE AU MIEL	STEAK HACHE SAUCE AUX OIGNONS	MELANGE CAROTTES ET CHOU BLANC RAPE FACON	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CAPRES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PROVENCALE	TERRINE DE SAUMON SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE
	COQUILLETES BIO	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON RECHAMFI	POEELE DE NAVETS	SAUTÉ DE DINDE AUX CRANBERRIES	RIZ BIO PILAF	JARDINIERE DE LEGUMES	BOUDIN NOIR AUX POMMES
	TOMME NOIRE	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	PUREE DE PATATE DOUCE	BLEU	PETIT MOULÉ NATURE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	FROMAGE A LA COUPE	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT NECTAIRE AOP
Soir	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAIS	POTAGE DE POTIRON	BRIOCHE PERDUE	POTAGE DE CELERI RAVE	POTAGE DE POIREAUX	TARTE A LA CITROUILLE
	PAUPIETTE DE DINDE AU JUS SALSIFIS	ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE	BRANDADE DE POISSON		OMELETTE SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE FRANCFORT CHOUFLURE I	
	PERSILLES ET POMMES DE TERRE	JULIENNE DE LEGUMES			POMMES DE TERRE RISSOLEES	POMMES DE TERRE RECHAMFI	
	CREME DESSERT CAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	

Legende : **Produit regional** | Recette preteree des aines | **Origine France** | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou derives pouvant entrainer des allergies ou intolerances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnements.

