

Menus du lundi 25 novembre au dimanche 1 décembre

Sans Sel

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

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	#####	dimanche 1 décembre
	Sainte Catherine	Sainte Delphine	Saint Séverin	Saint Jacques	Saint Saturnin	Saint André	Avent
Midi	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE	MELANGE CAROTTES ET NAVETS RAPE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE MOUTARDE A	RACLETTE	SALADE VERTE	SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE SAUTE DE PORC	MENU TRADITION
	BOLOGNAISE DE BOEUF	ROTI DE PORC SAUCE CREME	FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)	FILET DE SAUMON MSC SAUCE A L'ANETH	SAUCE FACON COLOMBO	SALADE COMPOSEE
	MACARONIS	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	CHOU FLEUR	RIZ BIO MADRAS	BOULETTES AU BŒUF
	SUISSES NATURE CREME DESSERT CAMEL	YAOURT NATURE ECLAIR CHOCOLAT	SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	VISCONTI POMMES DE TERRE	SUISSES NATURE FLAN VANILLE	YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS	POMMES DE TERRE GRENAILLE
Soir	VELOUTE D'EPINARDS CREPINETTE DE PORC SAUCE DIIONNAISE	POTAGE CAROTTES AU CUMIN	POTAGE DUBARRY	YAOURT NATURE	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)	POTAGE DE LEGUMES VERTS	SUISSES NATURE
	PUREE DE LEGUMES	POISSON MSC MEUNIERE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE	POMME AU FOUR	LASAGNE BOLOGNAISE VBF	QUICHE AU FROMAGE	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
	GAUFRE NAPPEE CACAO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE		FRUIT DE SAISON	MOUSSE CAFE	

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'approvisionnement.

