

Menus du lundi 25 novembre au dimanche 1 décembre

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	CELERI RAPE SAUCE REMOULADE	MELANGE CAROTTES ET NAVETS RAPE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE MOUTARDE A	RACLETTE	FLAMISCHE AUX POIREAUX	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) ASSIETTES DE CHARCUTERIE RACLETTE (FROMAGE ET POMMES DE TERRE) PETIT MOULE NATURE POMME AU FOUR	FILET DE SAUMON MSC SAUCE A L'ANETH	SAUCE FACON COLOMBO	RILLETES AUX HARENGS
	MACARONIS	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS		CHOU FLEUR	RIZ BIO MADRAS	ROTI DE DINDE SAUCE
	BRIE	GOUDA	FROMAGE FRAIS AUX NOIX		TOMME NOIRE	FROMAGE FONDU	MAROILLES POMMES DE TERRE GRENAILLE
	CREME DESSERT CAMEL	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FLAN VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	MIMOLETTE
VELOUTE D'EPINARDS CREPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	POTAGE CAROTTES AU CUMIN	POTAGE DUBARRY	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)		POTAGE DE LEGUMES VERTS	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT	
Soir	PUREE DE LEGUMES	POISSON MSC MEUNIERE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE	LASAGNE BOLOGNAISE VBF	QUICHE AU FROMAGE		
		POMMES DE TERRE VAPEUR	CAROTTES RONDELLES		HARICOTS BEURRE PERSILLES		
	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.

