

Menus du lundi 2 décembre au dimanche 8 décembre

SANS sel

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

	lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	mercredi 4 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre	samedi 7 décembre	#####
	Sainte Viviane	Saint François Xavier	Sainte Barbara	Saint Gérald	Saint Nicolas	Saint Ambroise	Sainte Elfried
Midi	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE AUX HERBES	SAINT NICOLAS	SALADE COMPOSEE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE AU PAPRIKA	MENU TRADITION
	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU THYM	BOULETTES AU VEAU SAUCE MILANAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU MELFORT	EMINCE DE POULET AU JUS	AIGUILLETES DE POULET SAUCE ARRABIATA	ENDIVES ET NOIX VINAIGRETTE (DOSETTE)
	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	VOLAILLE FACON A LA REINE	BROCOLIS PERSILLÉS	PENNE BIO	PALERON BRAISE
	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	RIZ BIO	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	FACON POMMES DE TERRE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CAFE	SUISSES NATURE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON	PERSILLEES YAOURT NATURE
Soir	POTAGE AU CHOU	VELOUTE DU POTAGER	VELOUTE CRECY	CAKE FACON PAIN D'ÉPICES	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LENTILLES VERTES	GATEAU AU CHOCOLAT
	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BORDELAISE	JAMBON DE DINDE	QUICHE AUX POIREAUX		TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE	DOS DE COLIN SAUCE DUGLÉRÉ	
	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	COQUILLETES	CORDIALE DE LEGUMES			POMMES DE TERRE AU FOUR	
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINEE	FRUIT DE SAISON		YAOURT AROME	COMPOTE DE FRUIT	

Legende : **Produit regional** | Recette prereree des aines | **Origine France** | Produits **BIU**

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.

