



# Menus du lundi 2 décembre au dimanche 8 décembre

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 Gérard	Saint Nicolas	Saint Ambroise	Sainte Effried
Midi	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX AGRUMES COCOTTE DE HARICOTS BLANCS BIO A L'ANDOUILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU THYM PETITS POIS	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE AUX HERBES BOULETTES AU VEAU SAUCE MILANAISE HARICOTS VERTS	SAINT NICOLAS CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU MELFORT VOLAILLE FACON A LA REINE RIZ BIO	QUICHE LORRAINE POISSON MSC MEUNIERE SAUCE TARTARE BROCOLIS PERSILLÉS	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE AU PAPRIKA AIGUILLETES DE POULET SAUCE ARRABIATA PENNE BIO	MENU TRADITION ENDIVES ET NOIX VINAIGRETTE (DOSETTE) PALERON BRAISE FACON POMMES DE TERRE PERSILLEES CANTAL AOP GATEAU AU CHOCOLAT
	SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	EDAM FRUIT DE SAISON	PETIT MOULÉ AÏL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFE	FROMAGE A LA COUPE	CAMEMBERT (PORTION) FRUIT DE SAISON	PÉTIT MOULE NATURE FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON	
	POTAGE AU CHOU PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BORDELAISE MELANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	VELOUTE DU POTAGER JAMBON DE DINDE COQUILLETES	VELOUTE CRECY QUICHE AUX POIREAUX CORDIALE DE LEGUMES	CAKE FACON PAIN D'ÉPICES	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE	POTAGE DE LENTILLES VERTES DOS DE COLIN SAUCE DUGLÉRÉ 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 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.

