



Menus du lundi 16 décembre au dimanche 22 décembre

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

	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre	samedi 21 décembre	dimanche 22 décembre	
	Sainte Alice	Saint Judaël	Saint Gatien	Saint Urbain	Saint Théophile	Saint Pierre	Sainte Françoise, Xavière	
Midi	CELERI RAPE SAUCE REMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	LOIRET	QUICHE AU POTIMARRON	BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE	MENU TRADITION	
	BOULETTES AU BOEUF SAUCE PAPRIKA	SAUTE DE PORC SAUCE FORESTIERE	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU MELANGE DE NAVETS,		FILET DE LIEU MSC SAUCE AUX AGRUMES	SAUTE DE DINDE SAUCE AU CIDRE		RILLETES DE THON
	MACARONIS	RIZ BIO	POIRREAUX ET POMMES DE TERRE		HARICOTS BEURRE PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES		PETIT SALE
	BRIE	GOUDA	FROMAGE FRAIS AUX NOIX		TOMME NOIRE	FROMAGE FONDU		LENTILLES BIO CUISINEES
	COMPOTE DE FRUIT	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROME	EMMENTAL	
Soir	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTE A L'OIGNON	POTAGE DE LEGUMES VERTS	FROMAGE A LA COUPE	CREME DE NAVETS	VELOUTE DE LEGUMES	CLAFOUTIS A LA MANGUE	
	LONGE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	JAMBON DE DINDE	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CREME ET CIBOULETTE	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	HACHIS PARMENTIER	QUICHE AUX POIREAUX		
	BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PANAI	/			JULIENNE DE LEGUMES		
	LIEGOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT		CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON		

légende : [Produit regional](#) | [Recette preferree 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.

