



Menus du lundi 20 janvier au dimanche 26 janvier

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

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier	samedi 25 janvier	dimanche 26 janvier
	Saint Sébastien	Sainte Agnès	Saint Vincent	Saint Barnard	Saint François de Sales	Conv, de saint Paul	Saint Thimothée
Midi	LENTILLES BIO VINAIGRETTE A NORMANDIN DE VEAU SAUCE MARCHAND DE VIN JARDINIÈRE DE LEGUMES SUISSES NATURE COMPOTE DE FRUITS	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) EMINCE DE POULET AU JUS PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE LIEGEOIS CAFE	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE A L'ORANGE PILONS DE POULET SAUCE CHASSEUR RIZ BIO SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	BELGE ENDIVES VINAIGRETTE (DOSETTE) SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE POMMES DE TERRE RISSOLEES YAOURT NATURE GAUFRE LIEGEOISE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE SUISSES NATURE FROMAGE BLANC SUCRE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BRUNE COQUILLETES BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	MENU TRADITION SALADE COMPOSÉE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL CELERI BRAISE ET TAGLIATELLES SUISSES NATURE CRUMBLE AUX POMMES
Soir	VELOUTÉ D'ASPERGES POISSON MSC MEUNIÈRE POMMES DE TERRE PERSILLEES FRUIT DE SAISON	POTAGE DE PANAIS QUICHE AU FROMAGE CORDIALE DE LEGUMES YAOURT AROME	POTAGE DE POTIRON CREPINETTE DE PORC AU JUS CHOU FLEUR CREME DESSERT CARAMEL		POTAGE CRESSON RÔTI DE DINDE SAUCE CREME POMMES DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON	CREME DE POIREAUX STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BRUNE COQUILLETES BIO COMPOTE DE FRUITS	

Legende: **Produit regional** | Recette préférée des aînés | **Origine France** | Produits **BIO**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

