



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 Thimotheé
Midi	LENTILLES BIO VINAIGRETTE A NORMANDIN DE VEAU SAUCE MARCHAND DE VIN JARDINIERE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) BOUDIN NOIR AUX POMMES PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE A L'ORANGE PILONS DE POULET SAUCE CHASSEUR RIZ BIO	BELGE ENDIVES VINAIGRETTE (DOSETTE) SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE POMMES DE TERRE RISSOLEES FROMAGE A LA COUPE	QUICHE PAYSANNE FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE BLEU FROMAGE BLANC SUCRE	MACEDOINE MAYONNAISE SAUCISSE FUMEE HARICOTS BLANCS BIO FACON GRAND MERE LAITAGE NATURE FRUIT DE SAISON	MENU TRADITION MOUSSE DE FOIE CORNICHON AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL CELERI BRAISE ET TAGLIATELLES SAINT NECTAIRE AOP
	MIMOLETTE	EMMENTAL	PETIT MOULÉ NATURE				
	COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS CAFE	FRUIT DE SAISON				
Soir	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE DE PANAIS	POTAGE DE POTIRON	GAUFRE LIEGEOISE	PÔTAGE CRESSON	CREME DE POIREAUX	CRUMBLE AUX POMMES
	POISSON MSC MEUNIÈRE	QUICHE AU FROMAGE	CREPINETTE DE PORC AU JUS		ROTI DE DINDE SAUCE CREME	STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BRUNE	
	POMMES DE TERRE PERSILLEES	CORDIALE DE LEGUMES	CHOUFLEUR		POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO	
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROME	CREME DESSERT CAMEL		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	

Legende: **P** Produit regional | **R** Recette preteree des aines | **U** Origine France | **P** 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.

