



Menus du lundi 23 décembre au dimanche 29 décembre

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

	lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	mercredi 25 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre	samedi 28 décembre	dimanche 29 décembre	
	Saint Armand	Sainte Adèle	Noël	Saint Etienne	Saint Jean	Saint innocents	Saint David	
Midi	BLANC DE POIRREAUX VINAIGRETTE AU PERSIL	TERRINE DE LAPIN ET CORNICION	SALADE ROSE AU SAUMON	OCCITANIE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE AU CURRY	MENU TRADITION	
	PILONS DE POULET SAUCE ORIENTALE	BOUDIN BLANC SAUCE BERCY ECRASE DE BUTTERNOUT ET POMMES DE TERRE A L'EMMENTAL ET NOISETTE	SOT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE AU MARRONS		DOS DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE	ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE		SALADE DE LENTILLES BIO A LA FETA VINAIGRETTE A PALERON BRAISE AU JUS
	SEMOULE BIO	TOMME BLANCHE	GRATIN DAUPHINOIS		EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	RIZ BIO		
	SAINT PAULIN	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	BLEU		CAMEMBERT (PORTION)	PETIT MOULE NATURE		
	FRUIT DE SAISON		BUCHE DE NOËL		FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	LEGUMES DU POT	
Soir	CREME DUBARRY	POTAGE AU CHOU	POTAGE DE LENTILLES BIO	PETIT MOULE AFH	POTAGE DE COURGES	VELOUTE CRECY	CANTAL AOP	
	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN		GATEAU BASQUE	SAUCISSE DE FRANCFORT	LASAGNE BOLOGNAISE VBF	ECLAIR VANILLE	
	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BECHAMEL	CAROTTES RONDELLES			PUREE DE LEGUMES			
	MUFFIN CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			GAUFFRE LIEGEOISE	MOUSSE CAFE		

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.

