



Menus du lundi 30 décembre au dimanche 5 janvier

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

	lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 1 janvier	jeudi 2 janvier	vendredi 3 janvier	samedi 4 janvier	dimanche 5 janvier
	Saint Roger	Saint Sylvestre	Jour de l'an	Saint Basile	Sainte Geneviève	Saint Odilon	Epiphanie
Midi	TABOULE AUX RAISINS	MACHE, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)	MACEDOINE VINAIGRETTE	LYONNAIS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	PARMENTIER DE CANARD CONFIT	FILET DE SAUMON MSC SAUCE HOLLANDAISE CORDIALE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE GRFNAILIF	BETTERAVES VINAIGRETTE	RÔTI DE DINDE SAUCE A LA CREME	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE	SALADE COMPOSEE
	NAVETS BRAISES	A LA PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE		QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA	POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO	EMINCE DE DINDE FACON BLANQUETTE LEGUMES BLANQUETTES ET POMMES DE TERRE DECHIFFEE
	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	RIZ BIO	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE
	CREME DESSERT PRALINEE	BLANC EN NEIGE ET CREME ANGLAISE	TARTE A L'ANANAS	SUISSES NATURE	SUISSE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE
Soir	POTAGE DE LEGUMES VERTS	POTAGE DE PANAIS		FROMAGE BLANC AUX PRALINES ROSES	POTAGE CRESSON	POTAGE DE POIREAUX	
	POISSON MSC MEUNIERE	QUICHE AU FROMAGE			ROTI DE DINDE SAUCE CREME	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BRUNE	
	POMMES DE TERRE PERSILLEES	CORDIALE DE LEGUMES			POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO	
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROME			FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	

Legende : **Produit regional** | Recette preretee 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.

