



Menus du lundi 6 octobre au dimanche 12 octobre

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

	lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	mercredi 8 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre	samedi 11 octobre	dimanche 12 octobre
	Saint Bruno	Saint Serge	Sainte Pélagie	Saint Denis	Saint Ghislain	Saint Firmin	Saint Wilfried
Menu /	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE	PICARDIE	MOUSSE DE FOIE & CORMICHONS	SALADE VERTE, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	CASSOULET TOULOUSAIN	FUSILLI AU SAUMON MSC	BOUDIN NOIR AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LARDONS AU MAROILLES	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CÂPRES	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA	TERRINE DE SAUMON & SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	EMMENTAL	EDAM	PURÉE DE POMMES DE TERRE		RIZ AUX LÉGUMES	SEMOULE	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	VACHE PICON	FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU AU SPÉCULOOS	SAINTE PAULINE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	GRATIN DAUPHINOIS
Potage du jour	POTAGE AU CHOU	POTAGE CAROTTE ET CÉLERI	POTAGE DE LENTILLES	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ DE POTIMARRON

Agenda : [Produit régional](#) | [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'approvisionnement.





Menus du lundi 13 octobre au dimanche 19 octobre

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

	lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre	samedi 18 octobre	dimanche 19 octobre
	Saint Géraud	Saint Juste	Sainte Thérèse d'Avlis	Sainte Edwige	Saint Baudouin	Saint Luo	Saint René
Menu A	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU CIDRE	MÉLANGE DE CAROTTES & NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE À L'ORANGE	CHAMPAGNE ARDENNE	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE	MENU TRADITION
	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	FILET DE MERLU SAUCE À L'ANETH	SAUTÉ DE PORC SAUCE FAÇON COLOMBO	RILLETES DE PORC & CORNICHONS
	CAMEMBERT	CAROTTES & FLAGEOLETS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS	PÔTÉE CHAMPENOISE	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	RIZ	RÔTI DE DINDE SAUCE MAROILLES
	CRÈME DESSERT CARAMEL	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX	FROMAGE À LA COUPE TARTE AU FROMAGE BLANC	BLEU	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	POMMES DE TERRE GRENAILLE
	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON			FLAN VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	COMTÉ AOP CLAFOUTIS AUX POMMES
Potage du jour	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DUBARRY	CRÈME DE POIREAUX	CRÈME DE NAVETS	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS)	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT

Agende : [Produit régional](#) | [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.





Menus du lundi 20 octobre au dimanche 26 octobre

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

	lundi 20 octobre	mardi 21 octobre	mercredi 22 octobre	jeudi 23 octobre	vendredi 24 octobre	samedi 25 octobre	dimanche 26 octobre
	Sainte Adeline	Sainte Céline	Sainte Élodie	Saint Jean de Capistran	Saint Florentin	Saint Enguerran	Saint Dimitri
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES ET VINAIGRETTE	QUICHE AUX POIREAUX	REPAS LYONNAIS	BROCOLIS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	MENU TRADITION
	SAUCISSE FUMÉE	FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE	BOULETTES DE VEAU SAUCE MILANAISE	ROSETTE (TRANCHE) & CORNICHONS	POISSON MSC MEUNIÈRE	AGUILLETTES DE POULET SAUCE CHAMPIGNON	ENDIVES & NOIX VINAIGRETTE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	RIZ	SEMOULE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	SALSIFIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLE ET PENNES	GOULASH DE BOEUF
	TOMME BLANCHE	EDAM	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	CAMEMBERT	VACHE PICON	POMMES DE TERRE PERSILLÉES & LÉGUMES DU POT
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT ARÔME	SAINT NECTAIRE AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAI	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	SOUPE À L'OIGNON

Agende : [Produit régional](#) | [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'approvisionnement.





Menus du lundi 27 octobre au

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

	lundi 27 octobre	mardi 28 octobre	mercredi 29 octobre	jeudi 30 octobre	vendredi 31 octobre	samedi 1 novembre	#####
	Saint Emeline	Saint Simon	Saint Naroisse	Sainte Bienvenue	Saint Guentín	TOUSSAINT	Défuntés
Menu A	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE A L'ESTRAGON	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNON, MAYONNAISE	CHOU BLANC RÁPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL & FINES HERBES	ALSACIEN	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHONS	SALADE VERTE & CROUTONS, VINAIGRETTE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	COQUILLETES FAÇON CARBONARA	BOULETTES DE BOEUF SAUCE AU CUMIN	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE	CAROTTES RÁPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT	DOS DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE BLANC	CUISSE DE POULET SAUCE ORIENTALE	FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS
		CAROTTES & COEUR DE BLÉ	RIZ	CHOUCRROUTE GARNIE	FONDUE DE POIREAUX & POMMES DE TERRE VAPEUR	LÉGUMES COUSCOUS & SEMOULE	RÔTI DE PORC SAUCE AUX OIGNONS
	MIMOLETTE	GOUDA	LAITAGE NATURE		BRIE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON
	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE A LA COUPE TARTE AUX POMMES ALSACIENNE	LIÉGEOIS CAFÉ	GAUFRE LIÉGEOISE	CANTAL AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX
Potage du jour	POTAGE AU CHOU	POTAGE CRECY	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE DE BUTTERNUT	POTAGE DE LÉGUMES	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ DE POTIMARRON

Agenda : Produit régional | Recette préférencée 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'approvisionnement.

