



Menus du lundi 15 décembre au dimanche 21 décembre

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

	lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre	samedi 20 décembre	dimanche 21 décembre
	Saint Ninon	Sainte Alice	Saint Judicaël	Saint Gatien	Saint Urbain	Saint Théophile	Saint Pierre
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XÉRÈS	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	BELGE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CRÊPE AU FROMAGE	MENU TRADITION
	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PAPRIKA	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CUISSE DE POULET SAUCE AU VIN BLANC	PÊCHE AU THON	FILET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU CIDRE	RILETTES DE THON
	MACARONIS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE À LA FLAMANDE	RIZ ET BLETTES BÉCHAMEL	PETITS POIS	PETIT SALÉ
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	LENTILLES AUX CAROTTES
	COMPOTE DE FRUIT	FLAN CARAMEL	FRUIT	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT ARÔME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES
Potage du jour	POTAGE DE CHOU	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE COURGE	CRÈME DE NAVET	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE DE LÉGUMES

Légende : **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 22 décembre au dimanche 28 décembre

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

	lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	mercredi 24 décembre	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre	samedi 27 décembre	dimanche 28 décembre
	Sainte Françoise	Saint Armand	Sainte Adèle	NOËL	Saint Etienne	Saint Jean	Saint Innocents
Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	CAKE AU FROMAGE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET SAUCE COCKTAIL	NOËL	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU PERSIL	FRIAND AU FROMAGE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	BOUDIN BLANC SAUCE BERCY	TERRINE DE LAPIN, CORNICHONS	DOS DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	RIZ AUX POIREAUX	ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES AU BEURRE SALÉ	SOT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE AUX MARRONS	RIZ AUX LÉGUMES	PURÉE DE POIS CASSÉS	SAUTÉ DE BOEUF AU JUS
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ NATURE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ET GRATIN DAUPHINOIS	CAMEMBERT	VACHE PICON	LÉGUMES DU POT
	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	PARIS BREST	FROMAGE À LA COUPE BÛCHE DE NOËL DU CHEF	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	SAINT NECTAIRE AOP ÉCLAIR VANILLE
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY	POTAGE DE CHATAIGNES	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS

Légende : **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 29 décembre au dimanche 4 janvier

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

	lundi 29 décembre	mardi 30 décembre	mercredi 31 décembre	jeudi 1 janvier	vendredi 2 janvier	samedi 3 janvier	dimanche 4 janvier
	Saint David	Saint Roger	Saint Sylvestre	NOUVEL AN	Saint Basile	Sainte Geneviève	Epiphanie
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT, CORNICHONS	NOUVEL AN	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	CRÊPE AU FROMAGE	MENU TRADITION
	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MADÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE	CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES	RILLETTE DE THON ET SAUMON FUMÉ	FILET DE COLIN SAUCE AURORE	OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE	PÂTÉ EN CROUTE, CORNICHONS
	MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE		RIZ AUX LÉGUMES	PARMENTIER DE CANARD	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		CAMEMBERT	VACHE PICON	RIZ
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CARRÉ CHOCOLAT	FROMAGE À LA COUPE CHOU VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	CRÈME DESSERT PRALINÉ	CANTAL AOP GALETTE DE ROIS À LA FRANGIPANE
Potage du jour	POTAGE DE PANAIS	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTÉ DE POTIMARRON	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARD

Légende : **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 5 janvier au dimanche 11 janvier

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

	lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	mercredi 7 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier	samedi 10 janvier	dimanche 11 janvier
	Saint Edouard	Sainte Mélanie	Sainte Raymond	Saint Lucien	Saint Alix	Saint Guillaume	Sainte Pauline
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MOUSSE DE FOIE, CORNICHONS	LES INDES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	CHOUCROUTE GARNIE	OEUF DUR SAUCE MEURETTE	SALADE DE POIS CHICHE ET TOMATES VINAIGRETTE	SAUMONETTE SAUCE NANTUA	TARTIFLETTE	ROSETTE (TRANCHÉ) CORNICHONS
	PURÉE DE POTIRON		PETITS POIS ET CAROTTES	SAUTÉ DE POULET FAÇON TANDOORI	HARICOTS PLATS PERSILLÉS ET RIZ		SAUTÉ DE BOEUF À LA FLAMANDE
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX	RIZ BASMATI	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	CHOU FLEUR BÉCHAMEL
	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU À LA BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT ARÔME	SAINT NECTAIRE FONDANT POMME AMANDE

Potage du jour	POTAGE AU CHOU	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	SOUPE À L'INDIENNE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE DE LÉGUMES
----------------	----------------	------------------	-------------------------	--------------------	-----------------	---------------------	-------------------

Légende : [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 12 janvier au dimanche 18 janvier

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

	lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	samedi 17 janvier	dimanche 18 janvier
	Sainte Tatiana	Sainte Yvette	Sainte Nina	Saint Rémi	Saint Marcel	Sainte Rosaline	Sainte Prisca
Menu A	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE À L'ORANGE	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS	CRÉOLE	QUICHE À L'OIGNON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MENU TRADITION
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR	SALADE RUSSE VINAIGRETTE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	SAUCISSE FUMÉ	FROMAGE DE TÊTE, CORNICHONS
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ ET CHAMPIGNONS À L'AIL	SAUTÉ DE POULET SAUCE PIQUANTE	BOULGOUR ET BROCOLIS À LA CRÈME	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULÉ NATURE	RIZ CRÉOLE ET HARICOTS ROUGES	CAMEMBERT	VACHE PICON	SPAETZLES
	COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE RIZ AU LAIT	CRÈME DESSERT CARAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CANTAL CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS

Légende : 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 19 janvier au dimanche 25 janvier

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

	lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	samedi 24 janvier	dimanche 25 janvier
	Saint Marius	Saint Sébastien	Sainte Agnès	Saint Vincent	Saint Bernard	Saint François de Sales	Saint Paul
Menu A	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	MÉLANGE CAROTTES ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW	NOUVEL AN CHINOIS	PATÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	BOULETTES DE VEAU FAÇON TAJINE	GRATIN DE MOULE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO	SALADE CHINOISE	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PIQUANTE	RILLETTE DE SARDINE
	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	RIZ	BOULETTES DE BOEUF SAUCE AU CARAMEL	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL	PENNES AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU MUNSTER
	MIMOLETTE	GOUDA	VACHE PICON	RIZ CANTONNAIS	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POIS CASSÉS
	COMPOTE DE FRUIT	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE TARTE COCO	YAOURT ARÔME	MOUSSE CHOCOLAT	SAINT NECTAIRE FLAN PATISSIER
Potage du jour	POTAGE DE PANAIS	CRÈME DUBARRY	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTÉ DE POTIMARRON	VELOUTÉ CRÉCY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE D'ÉPINARDS

Légende : **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.

