



Menus du lundi 21 septembre au dimanche 27 septembre

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

	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre	samedi 26 septembre	dimanche 27 septembre
	Saint Matthieu	Saint Maurice	AUTOMNE	Saint Thècle	Saint Hermann	Saint Côme	Saint Vincent de Paul
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL	CHOU ROUGES VINAIGRETTE AU XERÈS		SALADE DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	QUICHE À L'OIGNON	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR	SAUCISSE FUMÉE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	PÂTES AUX LÉGUMES	LENTILLES AUX CAROTTES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PIQUANTES	COURGETTES GRILLÉES ET RIZ		RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	SEMOULE AUX LÉGUMES	CAMEMBERT (PORTION)	CANCOILLOTTE	HARICOTS BEURRE ET GRATIN DAUPHINOIS
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT ARÔME	FROMAGE À LA COUPE			CANTAL
				TARTE NORMANDE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAKE RHUM RAISIN
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAI	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE CRESSON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	SOUPE À L'OIGNON

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 28 septembre au dimanche 4 octobre

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

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre	samedi 3 octobre	dimanche 4 octobre
	Saint Venceslas	Saint Michel	Saint Jérôme	Sainte Thérèse	Saint Léger	Saint Gérard	Saint François
Menu A	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'AIL	ENDIVES AU BLEU VINAIGRETTE (DOSETTE)	SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES ET MAYONNAISE		PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	MENU TRADITION
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON BLANC	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	FILET DE LIMANDE SAUCE À L'ANETH	WATERZOÏ DE POULET	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
	POÊLÉE DE LÉGUMES ET RIZ	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE	PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE	COEUR DE BLÉ	SEMOULE	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS
	MIMOLETTE	GOUDA	VACHE PICON	LÉGUMES DU POT	CAMEMBERT (PORTION)	CHANTENEIGE	
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE À LA COUPE GATEAU ANANAS COCO	CRÈME DESSERT PRALINÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	MORBIER CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
Potage du jour	POTAGE AU CHOU	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ DE POTIMARRON

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 octobre au dimanche 11 octobre

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

	lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	mercredi 7 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre	samedi 10 octobre	dimanche 11 octobre
	Sainte Fleur	Saint Bruno	Saint Serge	Sainte Pélagie	Saint Denis	Saint Ghislain	Saint Firmin
Menu A	PANAI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	BROCOLIS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CRÊPE AU FROMAGE		COLESLAW BRETON FAÇON COLESLAW	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	MENU TRADITION
	TAGLIATELLES AU SAUMON	BOUDIN NOIR AUX POMMES	RÔTI DE PORC SAUCE AUX CHAMPIGNONS	CHOU BLANC ET POMMES GRANY VINAIGRETTE	DOS DE COLIN SAUCE AUX CÂPRES	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CRÈME	RILLETTE DE PORC, CORNICHONS
		PURÉE DE POMMES DE TERRE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE PAPRIKA	CAROTTES RONDELLES ET RIZ	PETITS POIS ET CAROTTES	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
	TOMME BLANCHE	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	LÉGUMES TAJINE ET POMMES DE TERRE VAPEUR
	FLAN CARAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUIT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE FLAN PÂTISSIER	COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS CAFÉ	MUNSTER GÂTEAU AUX POMMES
Potage du jour	POTAGE DE CAROTTE AU CUMIN	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE BUTTERNUT

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 octobre au dimanche 18 octobre

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

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre	samedi 17 octobre	dimanche 18 octobre
	Saint Wilfried	Saint Géraud	Saint Juste	Sainte Thérèse d'avila	Saint Edwige	Saint Badouin	Saint Luc
Menu A	CAKE AU CHÈVRE ET BUTTERNUT	MÉLANGE DE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ VINAIGRETTE À L'ORANGE	OEUF DUR, MAYONNAISE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU PERSIL	SALADE VERTE, CROUTON VINAIGRETTE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	CASSOULET TOULOUSAIN	RÔTI DE DINDE SAUCE MAROILLES	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PÂTES	RILLETTE DE THON AU FROMAGE FRAIS
		HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	CHOU DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	RIZ AUX POIREAUX	FAÇON CARBONARA	PALERON BRAISÉ FAÇON BOURGUIGNON
	MIMOLETTE	GOUDA	CANCOILLOTTE	FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE ÎLE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	PONT LÉVÊQUE CAKE AUX NOIX
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAI	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CRESSON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	SOUPE À L'OIGNON

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 octobre au dimanche 25 octobre

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

	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre	samedi 24 octobre	dimanche 25 octobre
	Saint René	Sainte Adeline	Sainte Céline	Sainte Élodie	Saint Jean	Saint Florentin	Saint Enguerran
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		MÉLANGE DE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	CUISSE DE POULET SAUCE AUX ÉPICES	FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE	CHOUCROUTE GARNIE	RILLETES DE PORC, CORNICIONS	POISSON MEUNIÈRE	BOLOGNAISE DE BOEUF	QUICHE AU POTIMARRON
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	RIZ AUX LÉGUMES		SAUTÉ DE POULET SAUCE AU CIDRE	SALSIFIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE VAPEUR	SPAGHETTIS	RÔTI DE PORC SAUCE AUX OIGNONS
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE	PETITS POIS ET CAROTTES
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS CAFÉ	BÛCHE DE CHÈVRE GÂTEAU BASQUE
Potage du jour	POTAGE AU CHOU	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DE CHAMPIGNONS	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 26 octobre au dimanche 1 novembre

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

	lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre	samedi 31 octobre	dimanche 1 novembre
	Saint Dimitri	Sainte Émeline	Saint Simon	Saint Narcisse	Sainte Bienvenue	Saint Quentin	TOUSSAINT
Menu A	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CAROTTES RÂPÉ VINAIGRETTE À L'ORANGE	FLAMISCHE AUX POIREAUX		TABOULÉ AU CITRON	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	MENU TRADITION
	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	CUISSE DE POULET SAUCE AU THYM	HACHIS PARMENTIER	SALADE DE CHAMPIGNONS	FILET DE MERLU BLANC SAUCE ESTRAGON	TARTIFLETTE	SALADE VERTE AUX GÉSÍERS VINAIGRETTE (DOSSETTE)
	PÂTES ET CAROTTES RONDELLES	SEMOULE AUX LÉGUMES		BOUDIN NOIR AUX POMMES	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		POTÉE CHAMPENOISE
	SAINT PAULIN	GOUDA	SAMOS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	
	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE À LA COUPE BEIGNET AU CHOCOLAT	CRÈME PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS	SAINT NECTAIRE TARTE À LA CITROUILLE
Potage du jour	POTAGE CAROTTE AU CUMIN	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE POTIMARRON	CRÈME DE NAVETS	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT

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.

