



Menus du lundi 3 novembre au dimanche 9 novembre

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

	lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	mercredi 5 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre	samedi 8 novembre	dimanche 9 novembre
	Saint Hubert	Saint Charles	Sainte Sylvie	Saint Léonard	Sainte Carine	Saint Geoffroy	Saint Théodore
Menu A	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES	CELERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	FRANCHE COMTÉ	QUICHE À L'OIGNON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	CUSSE DE POULET SAUCE CHASSEUR	PALETTE DE PORC FUMÉ	TARTIFLETTE	SALADE FRANC COMTOISE VINAIGRETTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	BOULETTE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT & CORNICIONS
	FUSILI	LENTILLES AUX CAROTTES		FILET DE POULET AU COMTÉ	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	SEMOULE AUX LÉGUMES	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	POMMES ROSTIS	FROMAGE À LA COUPE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	
	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔME	CRÈME DESSERT VANILLE	CAMEMBERT PORTION	COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS CAFÉ	CANTAL AOP CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
Potage du jour	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DUBARRY	POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS)	POTAGE CRECY	POTAGE DE BUTTERNUT

Légende : [Produit régional](#) | Recette créée par 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 10 novembre au dimanche 16 novembre

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

	lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	samedi 15 novembre	dimanche 16 novembre
	Saint Léon	L'Armistice	Saint Christian	Saint Brice	Saint Sidoine	Saint Albert	Sainte Marguerite
Menu A	CAKE DU CHEF À LA FETA	FLAN AUX LÉGUMES D'ANTAN	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	RACLETTE	TARTE CHÈVRE MIEL	SALADE DE RIZ	MENU TRADITION
	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	AGUILLETTES DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPPOISE	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	OEUF EN GELÉE
	MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE VAPEUR	CAROTTES & PENNES	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	RIZ	PURÉE DE POIS CASSÉS	CUSSE DE POULET SAUCE AU MIEL
	MIMOLETTE	GOUDA	VACHE PICON	RACLETTE (FROMAGE & POMMES DE TERRE)	BLEU	PETIT MOULÉ NATURE	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL
	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	CAMEMBERT PORTION POMME AU FOUR	LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT	SAINT NECTAIRE AOP CAKE RHUM RAISINS
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE PANAI	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE DE CHATAIGNES	VELOUTÉ DU POTAGER	POTAGE DE LÉGUMES	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 17 novembre au dimanche 23 novembre

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

	lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	samedi 22 novembre	dimanche 23 novembre
	Sainte Elisabeth	Sainte Aude	Saint Tanguy	Saint Eulmond	Prés. de Marie	Sainte Cécile	Christ Roi
Menu A	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE	BEAUJOLAIS	FLAN AUX LÉGUMES D'ANTAN	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	MENU TRADITION
	CASSOULET TOULOUSAIN	FUSILLI AU SAUMON MSC	BOUDIN NOIR AUX POMMES	SALADE VERTE AUX LARDONS ET VINAIGRETTE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CÂPRES	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA	TERRINE DE SAUMON & SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
			ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU BEAUJOLAIS	CORDIALE DE LÉGUMES ET RIZ	TORTIS	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	VACHE PICON	POMMES DE TERRE GRENAILLES	FROMAGE À LA COUPE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	CAMEMBERT PORTION POIRE AU VIN	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	CANTAL AOP TARTE À LA CITROUILLE
Potage du jour	POTAGE AU CHOU	POTAGE CAROTTE ET CÉLERI	POTAGE DE LENTILLES	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ CRECY	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 24 novembre au dimanche 30 novembre

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

	lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre	samedi 29 novembre	dimanche 30 novembre
	Sainte Flora	Sainte Catherine	Sainte Delphine	Saint Severin	S. J. de la Marche	Saint Saturnin	L'Avent
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE	QUICHE LORRAINE	ANDOUILLE ET CORNICHONS	THANSKGIVING	LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS	MENU TRADITION
	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW	FILET DE MERLU SAUCE À L'ANETH	SAUTÉ DE PORC SAUCE FAÇON COLOMBO	RILLETES DE PORC & CORNICHONS
		CAROTTES & FLAGEOLETS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE DINDE AUX CRAMBERRIES	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	RIZ	RÔTI DE DINDE SAUCE MAROILLES
	BLEU	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE PATATES DOUCES	FROMAGE À LA COUPE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	POMMES DE TERRE GRENAILLE
	CRÈME DESSERT VANILLE	ECLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT PORTION BRIOCHE PERDUE	MOUSSE CITON	COMPOTE DE FRUIT	COMTÉ AOP CLAFOUTIS AUX POMMES
Potage du jour	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	CRÈME DUBARRY	CRÈME DE POIREAUX	POTAGE DE CHATAIGNE	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)	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.





Menus du lundi 1 décembre au dimanche 7 décembre

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

	lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	mercredi 3 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre	samedi 6 décembre	dimanche 7 décembre
	Sainte Florence	Sainte Viviane	Saint François Xavier	Sainte Barbara	Saint Gérard	Saint Nicolas	Saint Ambroise
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES ET VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SAINT NICOLAS	CAKE AU FROMAGE	SALADE DE RIZ VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	SAUCISSE FUMÉE	FRUITS DE MER À LA REINE	BOULETTES DE VEAU SAUCE MILANAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POISSON MSC MEUNIÈRE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPIGNON	ENDIVES & NOIX VINAIGRETTE (DOSETTE)
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	RIZ	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	VOLAILLE À LA REINE	SALSIFIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
	TOMME BLANCHE	EDAM	PETIT MOULÉ NATURE	RIZ	FROMAGE À LA COUPE	VACHE PICON	POMMES DE TERRE PERSILLÉES & LÉGUMES DU POT
	COMPOTE DE FRUIT	MOUSSE SPÉCULOOS	LIÉGEOIS CAFÉ	CAMEMBERT PORTION CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT ARÔME	SAINT NECTAIRE AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF
Potage du jour	POTAGE DE PANAIS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE POTIMARRON	POTAGE DE LÉGUMES	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 8 décembre au dimanche 14 décembre

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

	lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre	samedi 13 décembre	dimanche 14 décembre
	Immaculée Conception	Saint Pierre Fourier	Sainte Eulalie	Saint Daniel	Saint Corentin	Sainte Lucie	ASSOMPTION
Menu A	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNON, MAYONNAISE	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL & FINES HERBES	MONTAGNE	SAUCISSON À L'AIL & CORNICHONS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTES	MENU TRADITION
	PÂTES FAÇON CARBONARA	LASAGNE AUX LÉGUMES	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE	SALADE FROMAGÈRE	DOS DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE BLANC	CUISSE DE POULET SAUCE ORIENTALE	FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS
			RIZ	TARTIFLETTE	POMMES DE TERRE VAPEUR	LÉGUMES COUSCOUS & SEMOULE	SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX OIGNONS
	MIMOLETTE	GOUDA	LAITAGE NATURE		FROMAGE À LA COUPE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON
	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE CITRON	COMPOTE DE FRUIT	CAMEMBERT PORTION TARTE AUX MYRTILLES	LIÉGEOIS VANILLE	GAUFRE LIÉGEOISE	CANTAL AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX
Potage du jour	POTAGE AU CHOU	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE BUTTERNUT	POTAGE DE LÉGUMES	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.

