Menus du lundi 14 décembre au dimanche 20 décembre

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

	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre	samedi 19 décembre	dimanche 20 décembre
	Sainte Odile	Sainte Ninon	Sainte Alice	Saint Gaël	Saint Gatien	Saint Urbain	Saint Théophile
Menu A	Chou blanc râpé et raisin sec, vinaigrette	Oeuf en gelée	Céleri râpé, sauce cocktail		Macédoine de légumes, mayonnaise	Quiche au potimarron	MENU TRADITION
	Émincé de dinde sauce orientale	Haut de cuisse de poulet sauce suprême	Oeufs dur sauce crème	Betteraves rouges, vinaigrette au persil	Filet de colin Sauce aux agrumes	Saucisse de Toulouse	Rillette de thon au fromage frais
	Semoule et carottes	Pomme de terre et chou fleur	Gratin de pommes de terre et potiron	Boulettes de boeuf sauce paprika	Riz et blettes béchamel	Purée de pois cassés	Paleron braisé au jus
	Brie	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Pâtes	Camembert (Portion)	Vache picon	Légumes du pot
	Flan au caramel	Poire au sirop	Compote de fruits	Fromage à la coupe	liègeois café	Fruit de saison	Morbier
				Cake façon pain d'épices			Cheesecake aux coulis de fruits rouges
Potage du jour	Potage de butternut	Soupe à l'oignon	Potage de légumes verts	Potage crécy	Crème de navets	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 21 décembre au dimanche 27 décembre

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

	lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	mercredi 23 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre	samedi 26 décembre	dimanche 27 décembre
	HIVER	Sainte Françoise	Saint Armand	Sainte Adèle	NOËL	Saint Etienne	Saint Jean
Menu A	Lentilles, vinaigrette à l'échalotte	Quiche au thon	Salade de riz et pois chiche, vinaigrette		Cocktail de crevettes aux agrumes	Chou rouges, vinaigrette balsamique	MENU TRADITION
	Spaghettis bolognaise au thon	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dos de colin sauce à l'oseille	Terrine de lapin, cornichon	Sauté de cerf sauce grand veneur	Pâtes façon carbonara	Mortadelle, cornichon
		Riz et brocolis	Boulgour aux légumes	Boudin blanc sauce Bercy	Fagot de haricots verts (lard) et gratin dauphinois		Émincé de dinde sauce béchamel
	Mimolette	Saint Paulin	Carré frais	Écrassé de butternut et pommes de terre à l'huile de noisette	Camembert (Potion)	Vache picon	Légumes blanquette et pommes de terre
	Fruit de saion	Fromage blanc aux fruits	Compote de fruits	Fromage à la coupe Gratin de poire à la noix de coco	Bûche de Noël	Mousse citron	Saint nectair Gauffre liègeoise
Potage du jour	Crème Dubarry	Potage au chou	Potage de lentilles	Potage saint Germain (Pois cassés bio)	Potage de courge	Potage carotte au cumin	Velouté 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 28 décembre au dimanche 3 janvier

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

	lundi 28 décembre	mardi 29 décembre	mercredi 30 décembre	jeudi 31 décembre	vendredi 1 janvier	samedi 2 janvier	dimanche 3 janvier
	Saints Innocents	Saint David	Saint Roger	Sainte Sylvestre	Nouvel an	Saint Basile	Sainte Geneviève
Menu A	Mélange de carottes et chou blanc râpé façon coleslow	Cake au chèvre miel	Céleri râpé sauce fromage blanc et ciboulette		Terrine de campagne, cornichon	Taboulé aux raisins	MENU TRADITION
	Gratin de pommes de terre et butternut au fromage à raclette	Paupiette de veau sauce au cidre	Sauté de dinde sauce normande	Rosettes, cornichon	Filet de limande sauce hollandaise	Escalope de dinde viennoise	Macédoine de légumes, mayonnaise
		Haricots verts	Mélange de poireaux, navets et pommes de terre	Parmentier de canard confit à la patate douce et pommes de terre	Fondue de poireaux et pommes de terre	Ecrasé de pommes de terre	Rôti de porc sauce moutarde
	Edam	Tomme blanche	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	Chanteneige	Lentilles aux carottes
	Flan chocolat	Fruit de saison	Yaourt arôme	Fromage à la coupe Carré au chocolat	Crème aux oeufs	Compote de fruits	Cantal Galette de rois à la frangipane
Potage du jour	Potage de légumes verts	Potage de panais	Velouté de potimarron	Velouté de légumes	Potage cresson	Potage de poireaux et pommes de terre	potage carottes au lait de coco

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.