



Menus du lundi 1 avril au dimanche 7 avril

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

	lundi 1 avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril	samedi 6 avril	dimanche 7 avril
	Saint Hugues	Sainte Amandine	Saint Richard	Saint Isidore	Sainte Irène	Saint Marcellin	Saint J-B de La Salle
Midi	SALADE VERTE ET ASPERGES VINAIGRETTE DOSETTE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	LYONNAIS	OEUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	MENU TRADITION
	ROTI DE VEAU SAUCE AU MIEL	FILET DE MERLU SAUCE DIEPPOISE	AIGUILLETES DE POULET FACON TAJINE	ROSETTE	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY COCO	RILLETES DE PORC
	CORDIALE DE LEGUMES ET POMMES VAPEUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SEMOULE BIO	QUENELLE DE BROCHET A LA RIZ BIO	CAMEMBERT (PORTION)	PRINTANNIERE DE LEGUMES	CORNICHON
	EDAM	SAINT PAULIN	FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES		FRUIT DE SAISON	FROMAGE FONDU	PETIT SALE
	FONDANT AU CHOCOLAT	LIEGEOIS CAFE	COMPOTE DE FRUITS	DUO DE FROMAGE		FROMAGE BLANC SUCRE	LENTILLES BIO
Soir	VELOUTÉ POTAGER	POTAGE CRESSON	POTAGE DE LEGUMES	POIRE AU VIN	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	CREME DE CHAMPIGNONS	CANTAL AOP
		SAUCISSES DE FRANCFORT	LASAGNES BOLOGNAISES		PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	OMELETTE SAUCE TOMATE	CLAFOUTIS AUX POMMES
		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI			CAROTTES	POMMES DE TERRE SAUTEES	
		FRUIT DE SAISON	YAOURT AROME		GAUFRE LIEGEOISE	COMPOTE DE FRUITS	

Legende : Produits régionaux | Produits préférés des amis | 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.

