



Menus du lundi 2 février au dimanche 8 février

SAUS SEL

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

	lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février	samedi 7 février	dimanche 8 février
	Présentation du Seigneur	Saint Blaise	Sainte Véronique	Sainte Agathe	Saint Gaston	Sainte Eugénie	Sainte Jacqueline
MIDI	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE	Macédoine de légumes vinaigrette	ITALIE salade composée MACARONIS À LA BOLOGNAISE DE BOEUF Yaourt nature FROMAGE À LA COUPE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU PERSIL	Carottes rapées vinaigrette	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	Émincé de poulet au jus		DOS DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE	Steak haché au veau au jus	LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À PALERON BRAISÉ AU JUS
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	RIZ AUX POIREAUX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERİ		Carottes rapées	PURÉE DE POIS CASSÉS	LÉGUMES DU POT
	Suisse nature	Yaourt nature	Suisse nature		Suisse nature	Yaourt nature	Suisse nature
	CRÊPE AU SUCRE	FLAN CARAMEL	TIRAMISU		YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	ÉCLAIR VANILLE
	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY		POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	
SOIR	CRÈPE FORESTIÈRE	LASAGNE DE SAUMON	FILET DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES CHOU ROMANESCO		GALETTE SARAZIN GARNIE AU POULET	FILET DE MERLU SAUCE ROMARIN	
	HARICOTS BEURRE À L'AIL		PERSILLÉ ET POMMES DE TERRE VAPEUR		CAROTTES PERSILLÉES	FUSILLI	
	COMPOTE DE FRUIT	LAITAGE DU JOUR	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUIT	LIÈGEAIS CAFÉ	

legende :  Recette préparée des aînes | 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.

