






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	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	salade composée	DOS DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE	Steak haché au veau au jus	LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	RIZ AUX POIREAUX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI	MACARONIS À LA BOLOGNAISE DE BOEUF	Carottes rapées	PURÉE DE POIS CASSÉS	PALERON BRAISÉ AU JUS
	Suisse nature	Yaourt nature	Suisse nature	Yaourt nature	Suisse nature	Yaourt nature	LÉGUMES DU POT
	CRÊPE AU SUCRE	FLAN CARAMEL	TIRAMISU	FROMAGE À LA COUPE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	Suisse nature
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY		POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	ÉCLAIR VANILLE
	CRÊPE FORESTIÈRE	LASAGNE DE SAUMON	FILET DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES		GALETTE SARAZIN GARNIE AU POULET	FILET DE MERLU SAUCE ROMARIN	
	HARICOTS BEURRE À L'AIL		CHOU ROMANESCO PERSILLÉ ET POMMES DE TERRE VAPEUR		CAROTTES PERSILLÉES	FUSILLI	
	COMPOTE DE FRUIT	LAITAGE DU JOUR	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS CAFÉ	

legende :  recette préferée 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.

