



Menus du lundi 2 mars au dimanche 8 mars

SANS SEL

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

	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	samedi 7 mars	dimanche 8 mars
	Saint Charles le Bon	Saint Guénolé	Saint Casimir	Sainte Olivia	Saint Colette	Saint Félicité	Saint Jean de Dieu
MIDI	OEUF EN GELÉ	SALADE DE PATES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SUISSE	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MOUTARDE À	MENU TRADITION
	BOULETTES DE VEAU FAÇON TAJINE	ÉMINCÉ DE POULET AU JUS	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE	CAROTTES RAPÉES	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	ESCALOPE DE DINDE SAUCE PIQUANTE	SALADE COMPOSÉE
	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	RIZ	BOULETTE A L'AGNEAU	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE VAPEUR	PENNES AUX PETIT LÉGUMES	STEAK HACHÉ DE VEAU AU JUS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	COQUILLETTE BIO AU YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	PURÉE DE POIS CASSÉS
	COMPOTE DE FRUIT	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON		YAOURT AROME	MOUSSE CHOCOLAT	SUISSE NATURE
SOIR	POTAGE DE PANAIS	CRÈME DUBARRY	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	GATEAU CHOCOLAT	VELOUTÉ CRÉCY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	FLAN PATISSIER
	FILET DE MERLU SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTTE	PALETTE DE PORC FUMÉ SAUCE MADÈRE	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE BÉCHAMEL		HACHIS PARMENTIER	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	
	HARICOTS PLATS	PETITS POIS AUX OIGNONS					
	LAITAGE DU JOUR	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CAMEL		COCKTAIL DE FRUITS	LAITAGE DU JOUR	

legende : [Produit régional](#) | recette prérérée des aînés | [Origine France](#) | [Produits BIO](#)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou d'érives pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.

