



Menus du lundi 2 mars au dimanche 8 mars

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	CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	QUICHE AU MAROILLE	SUISSE	PATÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MOUTARDE À	MENU TRADITION
	BOULETTES DE VEAU FAÇON TAJINE	GRATIN DE MOULE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE	SALADE FROMAGERE VINAIGRETTE (DOSETTE)	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PIQUANTE	RILLETTE DE SARDINE
	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	RIZ	RISOTTO FAÇON TESSINOISE	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	PENNES AUX PETIT LÉGUMES	RÔTI DE PORC SAUCE AU MUNSTER
	MIMOLETTE	GOUDA	VACHE PICON		CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POIS CASSÉS
	COMPOTE DE FRUIT	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT ARÔME	MOUSSE CHOCOLAT	SAINT NECTAIRE
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 CARAMEL		COCKTAIL DE FRUITS	LAITAGE DU JOUR	

legende : produit régional | recette prereree des aines | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou derives pouvant entrainer des allergies ou intolerances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous reserve d'approvisionnements.

