



Menus du lundi 8 avril au dimanche 14 avril

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

	lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril	samedi 13 avril	dimanche 14 avril
	Annonciation	Saint Gautier	Saint Fulbert	Saint Stanislas	Saint Jules	Sainte Ida	Saint Maxime
Midi	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES	TABOULÉ A LA MENTHE (SEMOULE BIO)	BETTERAVES ROUGES ET NOIX VINAIGRETTE	NORD	CELERI RAPE VINAIGRETTE AU FROMAGE AFH PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE MOUTARDE ET FINES	BROCOLIS VINAIGRETTE AU XERES	MENU TRADITION
	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE AUX OLIVES	ESCALOPE DE PORC SAUCE ROMARIN	CUISSE DE POULET SAUCE LOMBARDE	FROMAGE DE TETE	RIZ BIO PILAF	EMINCE DE PORC SAUCE CALABRAISE	SALADE VERTE AUX GESIERS VINAIGRETTE
	FENOUIL BRAISE	COURGETTES PERSILLEES	TORTIS	SAUTE DE BOEUF SAUCE A LA BIERE POMMES DE TERRE PERSILLEES	BLEU	SEMOULE BIO AUX LEGUMES	DOSETTE PARMENTIER DE CANARD
	MIMOLETTE	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	DUO DE FROMAGE	BLANC EN NEIGE ET CREME ANGLAISE	PETIT MOULE NATURE	SAINT NECTAIRE AOP
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	LA TARTIGNOLE	LIEGEOIS CHOCOLAT		GATEAU A LA RHUBARBE
Soir	VELOUTE DE TOMATES	POTAGE MARAICHER	POTAGE DE LENTILLES		POTAGE PARMENTIER	VELOUTE DE CAROTTES	
	RAVIOLES AU FROMAGE	POISSON MEUNIERE	CREPINETTE DE PORC SAUCE PAPRIKA		TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC	JAMBON DE DINDE	
	SAUCE AUX CHAMPIGNONS	POMMES VAPEUR	HARICOTS PLATS		CORDIALE DE LÉGUMES	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL	
	FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT PRALINE	FRUIT DE SAISON	

Legende : Produit régional | Recette préconisée des diètes | 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.

