



# Menus du lundi 16 février au dimanche 22 février

SAUS SEL

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

lundi 16 février		mardi 17 février		mercredi 18 février		jeudi 19 février		vendredi 20 février		samedi 21 février		dimanche 22 février	
Sainte Julienne		Mardi Gras		Saint Cendres		Saint Gabin		Sainte Aimée		Saint Pierre Damien		1er Dimanche de Carême	
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	LORRAINE  SALADE COMPOSÉE  STEAK HACHÉAU VEAU AU JUS RIZ BIO  YAOURT NATURE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUMONETTE SAUCE NANTUA	CHOU ROUGE VINAIGRETTE À L'AIL	MENU TRADITION						
	BOULETTE A L'AGNEAU MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	ÉMINCÉ DE POULET AU JUS COQUIETTES BIO	OEUF DUR SAUCE MEURETTE CAROTTES AUX OIGNONSET POMMES DE TERRE		HARICOTS PLATS PERSILLÉS ET RIZ	SALADE COMPOSÉE							
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE		SUISSE NATURE	OMELETTE AU JUS POMMES DE TERRE	JOU DE PORC						
	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	BEIGNET POMME	FLAN VANILLE		MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT NATURE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHOU						
	POTAGE AU CHOU	POTAGE DE COURGE CUISSE DE POULET SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS	POTAGE DE LÉGUMES VERTS ÉMINCÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE		CRÈME DE NAVETS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	FLEURS SAUCE A LA SUISSE NATURE						
	BRANDADE DE POISSON	SEMOULE	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL		JAMBON DE DINDE (TRANCHE)	OEufs FLORENTINE ET POMMES DE TERRE	FONDANT POMME AMANDE						
SOIR	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	MIRABELLES AU SIROP	PURÉE DE POMMES DE TERRE	LAITAGE DU JOUR	FRUIT DE SAISON						

legende: Recette préparée des aînés 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.

