



# 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<br>VINAIGRETTE                                      | CAROTTES RÂPÉES<br>VINAIGRETTE<br>BALSAMIQUE      | MACÉDOINE DE<br>LÉGUMES<br>VINAIGRETTE<br>OEUF DUR SAUCE<br>MEURETTE | LORRAINE                             | BETTERAVES ROUGES<br>VINAIGRETTE AU<br>XÉRÈS<br>SAUMONETTE SAUCE<br>NANTUA | CHOU ROUGE<br>VINAIGRETTE À L'AIL<br><br>OMELETTE AU JUS<br>POMMES DE TERRE | MENU TRADITION  |
|      | BOULETTE A<br>L'AGNEAU<br>MÉLANGE DE<br>POMMES DE TERRE ET<br>POTIRON | ÉMINCÉ DE POULET<br>AU JUS COQUILLETES<br>BIO     | CAROTTES AUX<br>OIGNONSET POMMES<br>DE TERRE                         | SALADE COMPOSÉE                      | HARICOTS PLATS<br>PERSILLÉS ET RIZ   |   | SALADE COMPOSÉE   |
|      | SUISSE NATURE   | YAOURT NATURE                                     | SUISSE NATURE  | STEAK HACHÉAU<br>VEAU AU JUS RIZ BIO | SUISSE NATURE  | YAOURT NATURE   | JOUE DE PORC  |
|      | SEMOULE AU LAIT<br>NAPPÉ CARAMEL                                      | BEIGNET POMME                                     | FLAN VANILLE   | YAOURT NATURE                        | MOUSSE CHOCOLAT  | YAOURT ARÔME  | PURÉE DE POMMES<br>DE TERRE ET CHOU<br>FLEURS SAUCE A LA<br><br>SUISSE NATURE |
| SOIR | POTAGE AU CHOU  | POTAGE DE COURGE                                  | POTAGE DE LÉGUMES<br>VERTS   | MIRABELLES AU<br>SIROP               | CRÈME DE NAVETS  | CAROTTES RÂPÉES<br>VINAIGRETTE  | FONDANT POMME<br>AMANDE   |
|      | BRANDADE DE<br>POISSON  | CUISSE DE POULET<br>SAUCE AUX LÉGUMES<br>COUSCOUS | ÉMINCÉ DE PORC<br>SAUCE DIJONNAISE                                   |                                      | JAMBON DE DINDE<br>(TRANCHÉ)   | OEUF FLORENTINE<br>ET POMMES DE TERRE                                       |   |
|      |   | SEMOULE   | MÉLANGE DE<br>POMMES DE TERRE ET<br>SALSIFIS BÉCHAMEL                |                                      | PURÉE DE POMMES DE<br>TERRE  |   |   |
|      | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS   | FRUIT DE SAISON                                   | COMPOTE DE FRUIT   |                                      | LAITAGE DU JOUR  | FRUIT DE SAISON   |   |
|      |   |   |  |                                      |  |   |   |

legende :  recette préparée 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.

