



Menus du lundi 20 avril au dimanche 26 avril

SANS SEL

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

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril	samedi 25 avril	dimanche 26 avril
	Sainte Odette	Saint Anselme	Saint Alexandre	Saint Georges	Saint Fidèle	Saint Marc	Souvenirs Déportés
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE (DOSETTE)	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE	SALADE COMPOSÉE SAUTÉ DE PORC SAUCE CALABRAISE PÂTES AUX PETITS LÉGUMES	SALADE COMPOSÉE	TABOULÉ AUX RAISINS	MENU TRADITION SALADE COMPOSÉE BOULETTES D'AGNEAU AU JUS LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE YAOURT NATURE GÂTEAU RHUBARBE ET AMANDES
	SI LEAN HAUTE AU VEAU SAUCE MOÛT ARNF À	FILET DE LIEU SAUCE ROMARIN	BOULETTES DE VEAU SAUCE AU CUMIN		ÉMINCÉ DE POULET AU JUS	CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	
	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	RIZ AUX LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES ET COEUR DE BLÉ		POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE	
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	
COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	SUISSE NATURE	FLAN CARMEL	MOUSSE CHOCOLAT		
SOIR	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	SOUPE DU POTAGER	CRÈME DE CHAMPIGNONS	
	FILET DE MERLU BLANC SAUCE À	POMMES DE TERRE FARCIES SAUCE	OEUF DURS FLORENTINE		SAUCISSE DE FRANCFORT	GNOCCHIS GRATINÉS	
	PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTTE	POMMES DE TERRE		PURÉE DE POMMES DE TERRE		
	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE		YAOURT NATURE SUCRÉ	GAUFRE LIÉGEOISE	

égende : **P**Produit régional | **r**recette prélevée des aînés | **U**origine France | **P**roduits bio

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

