

# Menus du Lundi 20 avril au dimanche 26 avril

Votre Cuisine "Comme 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             | CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL                  | ENDIVES VINAIGRETTE (DOSETTE) | CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE                   | RADIS ROSES ÉMINCÉS<br>VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET SAUTÉ DE PORC<br>SAUCE CALABRAISE<br>PÂTES AUX PETITS LÉGUMES<br>FROMAGE À LA COUPE<br>CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER | TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICHONS               | TABOULÉ AUX RAISINS               | MENU TRADITION<br><br>MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE<br>BOULETTES<br>D'AGNEAU AU JUS<br>LÉGUMES COUSCOUS<br>ET SEMOULE<br><br>CANTAL<br>GÂTEAU RHUBARBE<br>ET AMANDES |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
|                  | SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE | FILET DE LIEU SAUCE ROMARIN   | BOULETTES DE VEAU SAUCE AU CUMIN                        |   | DOS DE COLIN SAUCE CITRON                     | CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
|                  | PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL            | RIZ AUX LÉGUMES               | CAROTTES PERSILLÉES ET COEUR DE BLÉ                     |   | CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES | HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
|                  | EMMENTAL                                   | EDAM                          | PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES                         |   | CAMEMBERT                                     | PETIT MOULÉ NATURE                |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
| COMPOTE DE FRUIT | FROMAGE FRAIS AUX FRUITS                   | FRUIT DE SAISON               | FROMAGE À LA COUPE<br>CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER | FLAN CARAMEL  | MOUSSE CHOCOLAT                               |                                   |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
| SOIR             | POTAGE SAINT GERMAIN                       | POTAGE CRÉCY                  | POTAGE DE LÉGUMES VERTS                                 | SOUPE DU POTAGER<br>SAUCISSE DE FRANCFORT<br>PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>YAOURT NATURE SUCRÉ  | CRÈME DE CHAMPIGNONS<br>GNOCCHIS GRATINÉS     |                                   |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
|                  | FILET DE MERLU BLANC SAUCE À               | POMMES DE TERRE FARCIES SAUCE | OEUF DURS FLORENTINE                                    |   |   |                                   |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
|                  | PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON                 | HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTTE  | POMMES DE TERRE   |   |   |                                   |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |
|                  | SEMoule AU LAIT NAPPÉ CARAMEL              | FRUIT DE SAISON               | FLAN VANILLE  |   |   |                                   |   |                   |  |                 |  |                    |  |  |  |

agence : [Produit régional](#) | recette prêteree des aines | 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.

