



# Menus du lundi 23 février au dimanche 1 mars

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

	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février	samedi 28 février	dimanche 1 mars
	Saint Lazare	Saint Modeste	Saint Roméo	Saint Nestor	Sainte Honorine	Saint Romain	Saint Aubin
MIDI	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	CHOU BLANC VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE DINDE AU JUS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET SAUCE CHASSEUR	FRANCHE-COMTÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU AU JUS	MENU TRADITION
	POMMES DE TERRE GRENAILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ ET CHAMPIGNONS À L'AIL	SALADE COMPOSÉE	BOULGOUR ET BROCOLIS À LA CRÈME	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	SALADE COMPOSÉE
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	ÉMINCÉ DE POULET AU JUS COQUILLETES	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL
	COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS CAFÉ	FRUIT DE SAISON	SUISSE NATURE	CRÈME DESSERT CAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SPAETZLES
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY	TARTE AUX MYRTILLES	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	YAOURT NATURE
	TARTE AUX LÉGUMES	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE	OMELETTE		POMMES DE TERRE FARCIES	LASAGNES AUX LÉGUMES	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
	CAROTTES PERSILLÉES		PÂTES AUX PETITS LÉGUMES		HARICOTS VERTS À L'AIL		
	PONT L'ÉVÊQUE	EDAM	PETIT MOULÉ NATURE		CAMEMBERT	CANCOILLOTTE	
	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CAMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE		YAOURT NATURE SUCRÉ	GAUFRE LIÉGEOISE	

legende : ■ produit régional | ■ recette prérévée 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.

